நாடி சாத்திர இணை
வாகடம்

II

[illegible]

1991 - 2

சுவடி எண்: 633 - பாகம் - 2

நோய நிதான குணவாகடம்

பக்கம் - 175 முதல் 320 வரை.

24.1.91

ஆனந்த பைரவன்:-

இரசம் பலோகம் அப்பிரகம்
காரம் கெந்தகம் நேர்வாளம் மனோ-
-சிலை திப்பிலி சுக்கு அரிதாரம் தனித்தனி
சுத்தி பண்ணி சமன் கொண்டு எலுமிச்சம்
பழச்சாறு இஞ்சிச்சாறு விட்டரைத்து
குன்றிப் பிரமாணம் உண்டை பண்ணி
நிழலுலர்த்தி பாஞ்சிச்சாறு தேனில்க்
கொடுக்க சோகம் சுரம் சன்னி தோஷ
சுரம் தீரும்.

சன்னி ஆனந்த பைரவன்:-

நாபி இரசம் மனோசிலை, கெந்தகம்
சாதிலிங்கம், வெண்காரம் சமன் கொண்டு
எலுமிச்சம் பழச்சாறு விட்டரைத்து
பயறளவு உண்டை பண்ணி நிழலுலர்த்தி
பாஞ்சிச்சாறு முலைப்பாலில்க் கொடுக்க
சன்னி வாத சுரமெல்லாம் தீரும்.

ஸ்ரீ விநோத ஆனந்த பைரவன்:-

நாசனிப் பருப்பு பணவிடை-5. சுத்தி,
நேர்வாளம் பருப்பு பணவிடை-5 நெல்லிக்-
-காய்க் கெந்தகம் 2. வெண்காரம்-1,
ரசம் 1. இதுவெல்லாம் நாசனிப்பூச் சாற்றி-
-லரைத்து குன்றிப் பிரமாணம் உண்டை
பண்ணி தேக உஷ்ணம் முதலியவைப்

பாண்டுவுக்கு பூநாக பற்பம் ரூ.1,
கூட போட்டு உண்டைகளைத்து கொடுக்கவும்
பத்தியம் - பாலுஞ் சோறும். ~~[illegible]~~
வடந்திண்மை பேசிக்கு கிருந்து உண்டை
உள்ளுக்குக் கொடுத்து கலிக்கவும் போடவும்.

வாதாரட்டகம் காந்தம் கெந்தகம்
நேர்வாளம், சாதிலிங்கம் சுத்தி பண்ணி
வெண்காரம் நெல்லிப்பூ கடுகு ரோகிணி
மிளகு சிவன்கூட்டி இஞ்சிச் சாறுவிட்டரைத்து
உண்டை பண்ணி வைக்கவும்.

சின்னி வாத வயிரவன்:-

கெந்தகம். நாபி காந்தம் நேர்வாளம்,
சூதம். பொன்னரிதாரஞ் சுத்தி செய்த
வெண்காரம் மிளகு, திப்பிலி. சிவன்கூட்டி எலுமிச்சம்
பழச்சாற்றில்வரைத்து உண்டை பண்ணி
நிழலிலுலர்த்திக் கொடுக்கவும்.

சொர்ண பூபதி:-

தங்க ரேக்கு வெடராகன். 4. அதைக் கல்வத்திலிட்டு
தாளக்கி சூதம் பலம் - 4. கெந்தகம் பலம் - 1,
இவைகளை பூரணம் பண்ணி தயலத்தே வாங்கி
சூதத்தைச் சேர்த்து மத்திக்க மணல் ப்
பொடி போல மனோசிலை காரி வெண்
காரம் அப்பிரகம் பவளம் சங்கு
முத்து நேர்வாளம் வகைக்கு வராகன் - 1.
பொடி பண்ணி முன் மருந்துடனே கூட்டப்போட்டு
~~அரு செவ்வரக்குத்தோம்~~ கலந்து காசிக்குப்பி சீலைமண் செய்து

௨1.12.70.

பக்கம்:. 177.

தியை வைத்து அந்தக் குப்பியாலே
மருந்தை வெள்ளாடை யடைத்துப் பெருஞ்
சட்டியால் மணல்வாடு அதிலே குப்பிவைத்து
சட்டுகொண்டு மேல் நாலுசாமங் கமலக்
-கினியாய் எரித்து குப்பியை எடுத்து
அதிலேயிருக்கிற மருந்தை எடுத்து தேசிச்
சாறு, இஞ்சிச் சாறு முலைப் பால் விட்டரைத்து
கிழ போது குங்கும்ப்பூ கோரோசினை
கஸ்தூரி வகைக வ-1, கூட்டித் துவைத்து
அரைத்துத் துவரைப் பிரமாணம் உண்டை
பண்ணி, தேசிச்சார் முலைப் பால்
சேர்க்கையான கிரமங்கிலே ஒரு
உண்டை கொடுக்க. அவாசிகாசம் கிரணி
அக்கினி மாந்தம் மேகஜ்வர சுரம்,
வாதசுரம். அவாச காச சுரங்களும்
தீரும்

<u>அரிதாரங்கின மாத்திரை:-</u>

பொன் னரிதாரம் பலம்-1. காந்தம்
பலம்-1. ணமி- பலம்-3 இது மூன்றையும்
நினைத்தினையால் முடிந்து வெந்த
சுண்ணாம்புக் கல்லை பகம் பானையாலே
பாதி போட்டு அதின் நடுவே மருந்தை
வைத்து மருந்து மேலையம்

சுண்ணாம்புக் கல்லையும் பாளை
நீறையப் போட்டு பசுவின் கோமயம்
ஊற்றி கொதிக்க ஆறவிட்டு மருந்தை
எடுத்துக் கிண்ணப் போட்டு கல்வத்தில்
வைத்து திரிகடுகு போட்டு கஸ்தூரிமஞ்சள்
சாற்றில் ஒரு நாள் அரைத்துக் கையா-
-ந்தகரைச் சாற்றில் ஒரு நாள் இஞ்சிச்
சாற்றில் ஒரு நாளரைத்து முன்பு
போலே உண்டை பண்ணி முலைப்பால்
ளி வென்னீர் பலகிராயங்களிலே
ஒரு மாத்திரை கொடுக்கச் சகலரோகமுந்
தீரும். தயிருஞ் சோறுங் கொடுக்கவும்.
உப்பு புளி கைப்புத் தவிர்க்கவும்.

வேறொரு அரிதாளங்கிரண மாத்திரை:-

பொன்னரிதாரம். கெந்தகம். நாவி.
நேர்வாளம். வகைக்குப்பலம்-1. இவையா
முறைந்து சுண்ணாம்புக் கல்லில், அத்திப்பொன்னி
கரை கல்வத்தில் வைத்து பூனைகப்புப்படம்
அவன் கூட்டு திரிகடுகு கூட்டி. இஞ்சிச் சாறு
தேசிச்சாறு விட்டரைத்து சிறுபயறளவு
உண்டை பண்ணி ஒரு மாத்திரையிஞ்சி
னை வென்னீர் அரைத்துக் கொடுக்க மாறல்
சுரம் சீதக வாதசுரம். சுர அசுரம் இது
வெல்லாந் தீரும். பத்தியம் - மோருஞ் சோறும்.
வென்னீரும் சாதமும் துவரை பருப்பு வருத்து கஞ்சி கஞ்சிக்
கொடுக்கவும். உப்பு. புளி. கைப்புத் தவிர்க்கவும்.

தாம்பூராதி உண்டை :-

தாம்பிரம், தங்கம், வெள்ளி வகைக்கு
விரா-! இவையும் நன்றாய்க்கி
அரைஞ்சுகொண்டு நாவி அந்தப்பொடியை
அம்மியாலே வைத்து நச்சம்பணவடை
விட்டு ஐந்து நாள் பனம்பட்டைச்
சாற்றிலரைத்து அரிதாரம், துரிசி, துத்தம்
வெண்காரம். இங்கு பிரதானத்தை
வைக்கிறாரத்தம் மாதுளங்கொழுந்-
-தினம் வகைக்கு விரா-கி. எல்லாங் கல்-
-வத்திலிட்டு பனம்பட்டைச் சாறும் நந்தி-
-யாவட்டைச் சாறு தேசிச் சாறு
இவ் வகைக்கு இருபதினாளரைத்து
நெருவரைப் பிரமாணம் உண்டை பண்ணி
கண்ணில் நோயாதிகளுக்கு அனுப்பானத்தில்
உரைத்துப் போட தோசவர்க்கங்களெல்லாம்
நேத்திரங் குணமாம்.

அஸ்த சாரம் தீர:
தகரம். தாம்பிரம். சியம், வெள்ளி,
சொர்ணம், முத்து பவளம், தனித்தனியே
பற்பம் பண்ணி வகைக்கு விரா-!. சாதி-
லிங்கம் அரிதாரம், மனோசிலை, காந்தச்
சிலை, நேர்வாளம், பூநாக பற்பம்,
கெளரி வயலைப் பிச்சு வகைக்கு விரா-!.
இது வெல்லாங் கல்வத்திலிட்டு பனம்
பட்டைச் சாறு தேசிப்பழச் சாறு

முலைப்பால். பூசணிக்காய்ச் சாறு
நந்தியாவட்டைச் சாறு வகைக்கு
ஒருசாமமரைத்து சிறுபயறளவு
உண்டை பண்ணித் தானியபுடம் வைத்து
முலைப்பால் பசுவின் பால் வெள்ளாட்டுப்
பால் மோர். பூசணிக்காய்ச் சாறு பலவங்
கிலாயங்களில் அநுபானம் பண்ணிக்
கொடுக்கவும். அஸ்திசுரம் தீரும்.

சுவை குடோரி:

காந்தகம். கெந்தகம். சூதம். அப்-
-பிரகம். அரிதாரம். மனோசிலை,
கௌரி. நாபி. நெர்வாளம். தனித்தனியே
சுத்தி பண்ணி குங்குமப்பூப் பச்சைக்
கர்ப்பூரம். கோரோசனை திரிகடுகு
சொர்ண பற்பம். தாம்பிர பற்பம்
[illegible] பற்பம். இலவங்கனம். ~~[illegible]~~
மாராங்கனம் சீனக்கட்டிக் கல்வத்திட்டு
பனம்பட்டைச் சாறு அரத்தைச் சாறு
பரங்கிப்பட்டை சாறு வாழைச் சாறு
வகைக்குப் பத்து சாமமரைத்து மாத்-
-திரை குன்றிடை வண்டல் போலே
பண்ணிப் பனங்குடுக்கையால்
அடைச்சித் தானியப் புடம் வைத்து

பத்தானை ஒழுந்து இந்திரிய ரோக தோஷ
முறைப்படி பலவிதமான யாங்களில் தக்க
சோகம், அஸ்திசுரம், சன்னியன் சீதல
தோஷம், சிலேத்துமம், இதரப் பண்ணு
கிருந்தி மூளை தீரும்.

திராவக பற்பம்:-

எருக்கு நாயுருவி எள்ச்செடி, கொடிக்
கள்ளி சங்கிலை, பாங்கிலை, நீர்முள்ளி
வையாத்து கரை, பூவரசியானை பொன்னா
கிழு புளை நெருஞ்சில் கொட்டைக்கரந்தை
உத்தாமணி, புங்கு, நாயுருவியை, குப்பை
சாரு. தாழை தாழை, உப்பிலிக் கொடி.
முருங்கை பூண்டு வகைக்கு தீக்கிச் சுட்டு
பற்பம் பண்ணி சாம்பலை கரைத்து
வடிகட்டி அடுப்பில் வைத்து எரித்துக்
குறுக காய்ச்சி அடியிலே இருக்கி ஆறவைத்து
அதிலே உப்பு உண்டாம். அந்த உப்பை
எடுத்து அதுக்குச் சமன் பஞ்சலவணமும்
கூட்டி செம்பிப்பிலி வாய்விளங்கம்
மிளகு அரத்தை சுக்கு, தேசாபாரம்,
பூரசம்பட்டை, சாம்பல் புளியம்பட்டைச்
சாம்பல் மஞ்சள் சாம்பல் வெண்காரம்

பொரித்த வெள்ளைக்கு பலம்-1. எல்லாமிடித்து
வடித்துக்கொண்டு இந்தப்பொடிக்குச் சமன்
முன்னுப்பை எடுத்துக் கூட்டிக் கொண்டு
வெருகடிப்பிரமாணங்கொள்ள அட்டாதி
சூலை அக்கினி மாந்தம், இந்திர சூலை
கிராணி, தோஷங்கள் பாண்டு தீரும்.
பத்தியம் சௌக்கியம்.

லோகநாத பற்பம்:

அரிதாரம், சீரகம், அப்பிரகம், ரசம்,
நேர்வாளம், கெந்தகம், காந்தம்,
ஈயம், சங்கு, சாதிலிங்கம், லோகம்
சமன் கொண்டு சுத்தி பண்ணி வகுத்து
பட்டைச் சாறு பரசன் சாறு. கரிசலாங்
கண்ணிச் சாறு எருக்கம் பாலில்
இரண்ணாரைத்து ஏழு தினம் சிட்டியில்
அடைத்து புடம் வைத்தெடுத்து முலைப்பால்
நெய் தேன் சேர்த்து சாறு இச்சிக்கு
பதில் கொடுக்க மேகக் கட்டு,
கிராணி, சுக்கிலம், பாண்டு, இந்திர
சூலை அஸ்தி சுரம் தீரும்.

மாண்டூர பற்பம்:

மாண்டூரக் காய் பலம்-40. நாறு
வாழைமடல் அடுக்கி அதன் மேலே மாண்டூரக்
கூறை வைத்து காட்டாக்கினியாக

எரித்து ஒருக்கின் வெந்த பின்பு மருந்
தணலாயிருக்கும். அதை கொட்டை இலை
யுருக்கி கோசனத்தில் போட்டப் பொடியாம்.
அந்தப் பொடியை ஒரு புதுச் சட்டியால்
வைத்துக் காட்டாக்கினி படம் போட்டு
மருந்து வெந்து பொருந்து சுண்ணம்புல்
யானைச் சாறு சிண்ட சிண்ட விட்ட
மருந்தை எடுத்துக் கல்லுரலில் போட்டு
டாணைக் கோலாலேயாகத் திரணைச்
சட்டியோ லெடுத்து தட்டையாய் கையாந்
-தகரை விட்டுப் பிசைந்தப் பிசைன்றாய்-
- பதுக்கக் காய வைத்து திப்பிலி
மிளகு சிமடம் அதுடனே போட்டு
பின்னையும் ஒருந்தம் கையாந் -
தகரைச் சாறு விட்டு உலர்த்தி திரும்பி
முன் சொன்னபடியே யரைத்து திரணை
வடி கொண்டு தினம் ஒரு காசெடை
தேசிப் பழச் சாறு தேன் மோர்
காடிச்சாறு தண்ணீரில் கொள்ளப்
பயித்தியம். பாண்டு. சோகை
வாதபாண்டு தீரும்.

சோகைபாண்டம்:

உருக்குப் பொடி கிட்டம். அப்பிரகம்
காந்தம் வகைக்குப் பலம் தண்ணீர்த்தாளக்கிச்

சேர்த்துத் தேசிச்சாறு புளியாரைச் சாறு
கையாந்தகரைச் சாறு நீர்ர் காடியாலேயும்
தனித்தனியே யரைத்து பலகையாயுண்டை
பண்ணி காய வைத்து கையாந்தகரை
நாயுருவி பரசம்பட்டை நீர்முள்ளி ·யாந்த
னால் வகையும் சமனாக யரைத்துக்
கொண்டு சட்டியாலே பாதி போட்டு மருந்து
பலகையை அதின்மேலே வைத்து பாதிப்
பொடியையும் மேலேப் போட்டு சட்டி
கொண்டு மூடி சீலை மண் செய்து அடுப்பில்
வைத்து எரு சாமம் எரித்து எடுத்துப் பற்பத்தை
வைத்துக் கொண்டு கெந்தகம் பலம்.1. தேர்-
வாளம் பலம்.1. சுத்தி பண்ணி சீரகம் சமம்
திரிகடுகு வகைப் பலம்-1. பொடி பண்ணி
எடுத்து பற்பத்திலே கலந்து ஒரு காசிடை
தேனில் அந்தி சந்தி கொள்ள உதிர சில்லியும்
பாண்டு மெக்க. கட்டும் கொதாடம்
வாய்வு பால சூலை [illegible]த்திர சூலை —
அஸ்த்தி சுரம் அனைத்தும் தீரும்.
பத்தியம்: தயிரும் சோறும்.

மேகனாத் பற்பம்:-

கெந்தகம் தேர்வாளம் பலம்-1.
தனித்தனியே சுத்தி பண்ணி சீரகம் சமம்
திரிகடுகு இந்த வகைக் கொண்டு பலம்
பொடி பண்ணி யெல்லாம் பற்பத்தில்

கலந்து வைத்து ஒரு காசிடை தேனில்
கொள்ள ரெண்டு நேரமும் கொள்ள
பத்தியமாம். உதிர சல்லியம் பாண்டு
வலி மேகக் கட்டு குன்மமகோதரவாயுவும்
தலை வயிற்றுச் சூலை நேத்ர சந்தசுரமும்
அருசை இடிய ந் பூதுமுலவாதைத் தீரும்.
இதன் பத்தியம் :- தயிரும் சோறும்.

மேகனாதி பற்பம் :-

வெண்காரம் பொரித்தது வெ-
இரண்டு பலமும் மஞ்சி பற்பம் வாவிளைய்
பற்பம் மானை மனையாதும் பாமட
நாயுருவாப் பற்பம் நீர்முள்ளி பற்பம்
உருவலி யானையாண் பற்பமும் சங்கிலை
புங்கிலை எள்ளுங் சிறுகும் பற்பமும்
புளியம்பூ ஓரணி பற்பமும் பணம் பூ
பற்பமும் படங்கோரியானை பற்பமும்
கஞ்சாவானை பற்பமும் இவ்வகை யோ-
-நொன்று ஒரு பலமாய் எடுத்துக்
கொள்ள எல்லாங் கூடியே வச்சிரக்
காயம் செய் பச்சைக் கல்ப்பூரம்
படிகாரம் பொட்டிலுப்பு பெருங்காய
முடன் சிவக்காரம் வளை நவச்சாரம்
இவ் வகைக்கு அரைப் பலமெடுத்து
பற்பமது பண்ணிக் கொள்ள. [illegible]

தீளைசங் கொம்பு பற்பம். இதையொரு
வராகனிடையும் கெந்தகமுமரைப்
பலமுங் கற்பூர சிலாசித்து கக்கிரண்டு
வராகன் சிங்கிபற்பந் தானொரு வராகன்
மாடப் புறா வெச்சம் வன் பற்பமொரு
பலம் லவங்கபற்பம் வராகனிடை
யொன்றும் எல்லாப் பற்பமு மியல்
புடன் சேர்த்துக் கொள்ள வெடிபொட்டலை
யுப்பு வராகனிலரை நாயுருவிக் குகினால்
வராக னொன்றரை மிக்க கெந்தகம்
வராகனிடை யெஞ்சும் இவ்வகை மூன்றும்
மியல்படனெடுத்துக் கொள். செவ்வை
யாய் மூன்று சீமை மறைத்துக் கள்ளிபற்பத்
திடன் கிடப்பக் கலந்து தேங்காய்க்
குடுக்கையால் நீ சேர்வடைத்துக் கொள்
வராகனிடை பற்பம் வெண்ணெயில்
மத்திச் சாக் குடுக்க வராங்கிடும்
நீர்கட்டு நெய்யாசம் மோர்சுரங் குடுக்க
நீரிறங்கும். வெள்ளை நாரையைக்
கிலாயத்தின் மகவைத்து அக்கிலாயத்தும்
அப்பொடி போட்டு கேக்கவடம்.
மலமுஞ் சிலமு வெட்டுவனை மல்லாக்
கொண்ணையால் ஜப்பாணம் பண்ணிக்
குடுக்க மலமுஞ் சிலமும் மாறேன வடுங்காண்

24-12-80.

பக்கம்:- 187.

நாயுருவி, நெருஞ்சி, நல்சிறுபூளை இவ்-
-வகைமூன்றையும் ஏக்கியாயம் வைத்து
இந்திரியங்களில் பாப்பங் கூடுக்கலாம்.
இப்படி பலகிரயாயத்திலும் பாபமெப்பா-
மாய்க் கூடுக்கலா மென இம் மருத்துவ
ஐதை. தன்வந்திரிக்கு தாதுறைசெய்த
நன்மையாய் இவ நாயகனிதுவே.

பொன்னாவரைக் கிருதம்:-

~~பொன்னாவரம்பு இருவது பலம்
மின்னேயரும்பு மெருபத்து பலம் இலப்-
-பணைக் கிழங்கு. நீர் தண்ணீர்முட்டான்~~

பொன்னாவரம்பு இருவது பலம்
மின்னே யரும்பு மெரு பத்துபலம்
இலப்பணைக் கிழங்கு
நீர் தண்ணீர் முட்டான்
கிழங்கு
நெருந் திருவ்
நன்னாரி வெரும் குருவிப்
புணாவ் குளிர்ச்சி சிறுக்கிரை
வெந்தரான வேர்ப்பட்டை
தெரிந்த மாம் பட்டையும்
நீர்ப்பூலாம் வேர்ப்பட்டை
நிலவம் பட்டை அரிய
கருவாளைக் கிழங்கு கதுவடம்

இவ்வகை. ஒன்றாக் கேசரணிபலம்
செம்மையாய் எல்லாம் சேர்த்துக் கூட்டி
ஆணைப்பால் விட்டரைத்து ரசம் வாங்கிக்
கொள் ஆச்சாறு கண்ட அளவு நெய்யை
விட்டு நிச்சயமாக யொரு சட்டியில் விட்டுக்
கொள்ள பூசணிக்காய்ச் சாறு, பசலைத்
திர தண்ணீர் வெள்ளரிக் காய் விதைச் சாறு
தென்னங் குரும்பைச் சாறு. நிலப்பனை
நாரங்கிச் சாறுந் திப்பிலைச் சாறுடனே
நீறுந் தாமரைச் சாறு யிவ்வகைக்குக்
கல்பழ வாங்கு சாறெல்லா மிகுந்த
நெய்யுடனே விட்டுக் கொள்வது
சாதிக்காய் சாதிபத்திரி, கிராம்பு. ஏலம்
அதிமதுர மிளகேலம் சிறுநாகம் வெட்பாலை
அரிசி. கொட்டம், பாரமுந் திரிப்பலம்
பேரிச்சம் பழமும், இந்துப்பு அவு கோ-
-ரோசனையும் இவ்வகை யோரொன்றுக்
கிரு கழஞ் செடுத்து தேன் வயாய்ப்
பால் விட்டு சேர வரைத்து நெய்யினிற்ப்
போட்டு கிறையடுப்பில் வைத்து எரித்து
பதமாயறக்கும் போது கல்க் கண்டு
சக்கரைய மணற்ச் சக்கரை இவ்வகை
நாலு பலமது கூட்டவே.

கூட்டியே கொதிக்கும் நெய்யனைக்
கூடப்போட்டு யெரிக்கும் போது
குழைவனைத் துதித்துச் சிரக்கடம்
நெய்யைச் சேர் வடித்துக் கொள்.
தீரண்ட குருணைக் கேள் எடுத்துப்
பரிந்து குயத்தில் பாங்காய் வைத்துக்
கொள் நாளுமே வெருகைப் பிரமாணம்
குருகு மானையாலே, நெருகரண்டி நெய்
கொள்வது.

சுவமேகமுந் தகநெஞ்சும்
பாரிக்கையும் உஷ்ணம்பெரும்பாடு
உண்ணக்கேன் வந்த எல்லாநோகளும்
எல்லாம் போமிது நல்லநெய்ப் பொன்-
-னாவரைக் கிருதம் என்றே தன்மந்திரி
புவனால் நன்றாய் பேய்வனைக்கே
நயந்துரைத்து மனத்திரித்துறைத்தைப்
போக்குப் புவியோர்க் கினியாய் வந்த
அமிர்த மிதுவே.

கட்டுபாண்டக் கிருதம்:-

புதுசணிக்காய்ச் சாறுப் [struck out]
பொருந்தும் படி ரெண்டு
வாழைக் கிழங்குத் தண்ணீர் கரும்பும்
பால முத்தக் காசிசி சாறு வறுக்கும்
தண்ணீர் மீட்டாணிக் சாறு

வீறு நிலைப் பணைக் கிளங்குச் சிறதும்
கிளியே வெள்ளரிக் கோரிக்காய்ப் பிச்சிறதும்
விலாங்க நுணைக் கிரந்திச் சிறதும்
விடுதுங்கக் கிட்டாமன் திரித்துக் கொஞ்சுதும்
தாமரை வடுகைய மகினைத் தளைச்சிறதும்
செயிசெங் கழுனிக் கிதுங்குச் சிறுடம்
நல்ல நன்னாரி கிடுங்கினக் கிறதும்
தொல்லு மிது வெல்லாடம் பாலம்பால்வைத்து
அதன் நீர மெல்லாடம்
அடைபடன் வாங்கிக் கொள்
பின்னே நீர் பாண்ட நீர் தன்னில்வைத்து
கொள் சிறுநல்லாங் கண்ட மென் நெய்வைத்துக் கொள்
அதிமதுரம் கோஷ்டம் சன்பகிப்புத்தூள்
ஜீ. மிளகு சிலம் அக்கிரு திரகம் சீரத்தகாக்
சிர்த பத்திரி கிராம்பு அதி கருஞ்சீரகம்
அத்தி யதும் ஆண்மிதன்க் ...
தில் மதுருங்கள் நானும் சில வெடபானை
யரிசி அடாமஞ் சினா.க கிறு யாறுப் பைப்
புக் கோரோஜினை யோங் கிப்பிலிட
இவ் வகையும் வகைக்கு ரெண்டு கழஞ்சு
வகையாய்க் கிடைப் பதித்து பால்விட்டு
பாங் காயமரைத்து நெய்யல் போட்டு.

திரை யருப்பல் வைத்துப் ~~[illegible]~~
பைய்ய எரித்துப், பதமாக
பார்த்துக் கொண்டு சிக்கரை எட்டிலத்தான்
போட்டுச் சேர்க்கப் பதம் பார்த்துச்
சிவாமுயை ப் போற்றி யரக்கித்தனை
மெனொரு கிரண்டி நெய் இழுக்குத்திடும்
ஷயா கி யருமல் மலத்தின் கிரஹடனே
கிரஹணி. ஸரிபன்னுங் காச்சல், மேகவெட்-
-டைட் பட் பித்தக் காசம், நேத்ரவாந்தியும்
பித்த உஷ்ணத்தில் வந்த ரணியம் தீரும்.
மெனை தன்மந்திரிக்கு பகவான் போதனேய
வனைக்குப் பெண்ணுக்குரைத்த கிடைதாதேட்டுப்
பாண்டக இறுதியே வை. வாதங்கு
புதியால் வாளமறுதற்க்கே அக்கினி
திருக்கு மருட் கங்கையாது வே.

சிறபுங்க வில்வாதி லேகியம்.

வில்வவேர், பெரத்தான் முக்கிறாட்டி பது
பலம் வெல்லு மிக்கா வேளை கண்டங்கத்திரி
சிங்கம் வேர், ஸாரவேர், தண்டுகாக்கு சோரி
வேர், நங்காய். கோரைக் கிழங்கு, நன்னாரி
வெள்ளைச் சாரணை வேர், பொன் முசுட்டை
கிள்ள நெருஞ்சி வேப்பிலைத் திண்டு
இவ்வகை யோரொன்றுக்கு பத்துபலமும்

செவ்வையாகக் கட்டிச் சேர வடித்து
பெரிய பானையைப் போட்டு பெருகத்
தண்ணீர் விட்டுத் தானெட்டு நாளாய்க்
கணக்காகக் காய்ச்சி கிஷாயமிறுத்துக் கொள்
இந்தக் கிஷாயத்தில் நாற்பது பல வில்வந்
தனை அடுப்பதனில் வை கமலாக்கினி
செய்யாயக்கி மெழு மாதனை தேன
இயல்பேசி
~~[illegible]~~.
பஞ்ச வெள்ளைச் சாது கர்ப்பூரவல்லி
செவ்விய கருவேப்பிலைச் சுருடனே
இவ்வகை யொன்றுக் கொரு தோலந்து
செவ்வையாய்க் கிஷாயத்தில் சேரவிட்டுக்
கொள், அக்கரைப் பலந்.
திலக்ஷ்மிய திப்பிலி மிக்காமணாவனைப்
பலத்துடனே மிளகுச்சிரத்தையும்
வகை யொன்றுக்கிது முன்னுரைப்
பலம் மிரித்த சித்திர மூலத்துடனே
காளசபத்திரி தன் திப்பிலி மூலம்
கேசம் வகை யொன்றுக் கேரவத்
திருநாகப்பூ செவ்வியம் வகை தாயவே
ஒன்றுக் கென்னுரைப் பலந்தான்,
ஏலவங்கப் பத்திரி லவங்கப்பட்டையும்
வகைக்கிரும் வகைக் கொருபலம் இவ்வகை
யெல்லா மிடித்து வஸ்திர காயஞ்செய்வாயாய்

திராயத்திற்ப் போட்டுக் கொள்
அக்கினி கமலாக்கினியாக எரித்துத் தக்க
கருகு பதந்தான் பார்த்து இவனைப் பொய்யு
தேன் மெழுகுக் கிண்டி யாக்கிக் கொண்டு
இறுக்க வைப்பது. மெய்யுங் கிராணி யருந்து
தானால் சுக்குப் பத்து பலத்துடன்.
கடுக்காய்ப் பத்துப் பலமும் இரண்டு
வகையும் புதிய நல்லெண்ணெய் படி
யொன்றில் போட்டு யிரண்டையும்
பொரித்துப் பொடி பண்ணிக் கொண்டு
லேகியம் ரெண்டு பங்கும் பற்பம்
பொடி தொகையே பங்கு துலங்க
உட்டுடன் சென்று வெருகடிப் பிரமாணம்
தின்று கிரணியல்லா வமர் கிளர்ந்த
லேகியம் பாரமாய்க் குருக்கப் பிகாசவு
காக்கி ரேணி அக்கினி மாந்தம் அதிபயித்
-தியவாயும் உக்கிரா உன்ன உளயங்
கிரேணி யெல்லாந் தீரும் மண்ணியம்படன்
மருந்து வாதனை மந்திரக் குறை செய்த திரபங்கு வல்லாரி
வெல்லியருந்தன்னை ரோபன பெயர்ந்திய மூர்த்தம் அருந்தவே.

பிரங்கிப் பட்டை ரசாயனம்.

பிரங்கிப் பட்டை பத்துப் பலத்துடன்
சிறந்த சீரகந் திகள் பதுப் பலமு
மிரண்டையும் வெள்ளைச் சாரணைம்
சாந்திரும் தீரண்ட [illegible] ழ அழு சக்கரை
சாறும் வட்டு ஒருப்பது நாள்கை உரை
வைத்து ஒருமையாய் வத்தின் கொண்டத்

உடனே திரிகடுகரசத்தை, திருநாகப்பூ,
திரிகந்திரகம், தாளிசபத்திரி. அருணெ
-லவங்கப்பட்டை செல்லரி மதுரகம்
சிங்கம் வேரும் இலவங்கப் பத்திரி
இலவ்வாய் விளங்கம் நல் கொத்தமல்லி
நெருஞ்சித்திர மூலம் வெள்ளருகு. கோம்மடு
கருஞ்சுண்டு. மெள்ளதிப்பிலி மூலம்
வால்மிளகு. சிவனார் வேம்பு. செவ்வியமு
மணத்திட்டி நல வெட்டபாலையரிசியாந்
தின்னில் இவ்வகை யொன்றுக் கொரு
பலமெடுத்து செவ்வாள செவ்வையாய்ச்
சித்தபத்திரி. காரம். பவ்வலகோரோ-
-சினை வகைக்கு விராகன் எல்லா
மொன்றாய் யருத்தே யடித்துவத்திர-
-காயம் தகையுடன் பண்ணிப் பத்திய
நெய் பதினாறுபலமதை அடுப்பிலேத்
காச்சி அதனில் மருந்து யடித்து
தாளை யெடுத்துக் கொட்டியாய்யலப்
பதமாகக் கிண்டிச் சிக்கரைப்
பதினாறுபலந்தான் போட்டு
ரெக்கக் கிண்ட யாற்றும் போதொரு
சேர் தேன்விட்டு சேரவாருக்கி டார்

நீ நித்தியே போற்றிப் பணிந்து
வையத்துக் கொண்டு வருகைப் பிரமாணம்
சித்தமா யெடுத்துச் சொல்லறுபாடைம்
திருந்த அரைப் பணவிடை கற்பூரம்
மருந்தில் வைத்து மொராதே கொள்ளச்
சூலை கபால சூலை, கிரந்தி மேலையிலுள்
மேலேயெழுந்த சூலை இந்த வியாதி மேலெ-
-ழுந்த இ. வியாதியென் றதக தீருமே.
தீர்க்கும். இவ்வாறதம் பரங்கிப்பட்டை
நாயனமதின் பெயர். என்றே. மருந்து
வர மென் பேயவனைக்கு நன்றாயத்
தன் மந்திரி பகவான் சொல்ப்பினை
வடவைக்குப் பெரும்புனர் கடலெனத்
தனிபவமதற் கென்றாறு பங்கிட்சரம்
ஆமென் கு இதன்னைநியம்
அந்தக் கோமகன்றனக்குக் குருவிப்புவே.

மகா குண்ட வாத லேகியம்:

சிங்கம்வேர், சித்தம் நாறு பலத்துடன்
பொங்கமாய் கண்டங்கத்திரி குமிழும்
வாகை ஆடா தோடை
மதி சிறுகாஞ் சொறி தொகையும்
பாதிரி அக்கு சித்தர் முட்டி
முள்ளி சீரநனை முன்னை நித்தமல்லி

ஒன்று நெருக்கி வளங்கு துளசியுடம்
பிணி பேரமுட்டியும் போரமல்லிகையுந்
திணி நீலா திண்டை சித்திரணையும்
வில்வங் கையாந் தகரை மிளகரணை
நல்ல தூதுவளை செம் முள்ளி
அழுகிப்பது விந்து காந்தி யோமுக
பூமிசக்கரைக் கிழங்கு நிலப்பனைக் கிழங்கு
நெருகஞ்சி வேலி தொலித் தரும்பை
அவ்வையார் கூந்தல் கிழங்கு
செவ்வள்ளிக் கொடி சித்தர் செங்கழுநீர்
சித்திர மூலம் முத்திகளும் முக்காவேளை
புத்த திப்பிலி மூலஞ் செவ்வியுடம்
அரத்தை மரமஞ்சள் அக் சிந்தனைக்
ஆட்டை
குபருந்த தேத்தான் கொட்டை பேயா
வெட்டிவேர் கொட்டைக் கரந்தை
இலை யான் பாலுங் இவைத்த நாயுருவி
யானைக் கள் கோரைக் கிழங்கு
இந்த நாற்பது நால் வகையானத்தையும்
வந்த வகை தென்னக்கிண்டக் துப்பவந்தான்
~~வெவந்தான்~~ எல்லாங் காக்கும் வேருவிட்டு
நல்லாய்த் தண்ணீர் வாட்டி எட்டி வொன்று
க் மருந்தக் காச்சி வாங் கொடுக்கிறார்
- திருகிம்.
மெல்ல பிறநாரு பலாங் கரைகட்டி
கரைய கரைத்து விட்டுக் கொள்ள

சேட்டவே யங்கிச் சாறு பத்துச் சேர்
நாரத்தம் பழச்சாறு சேர்த்து தேறி
யருந்த பழச்சா றொருசேர் கொம்மட்டி
மாதளம் பழச்சாறு [illegible] றோறு சேர்
இன்னமே யோ அடா தோடையைச்
சாருடனே பஞ்ச பத்திரியிலைச் சாறு
யொருசேர் மிஞ்சிடாகுக் குழம்பினில்
சேர்த்துக் கொதிக்க வைத்துடனே =
இலவிய சுக்கும் திக்குதாளிச பத்திரி
அரத்தை திப்பிலி முளகு சீரகமிவையெல்லாம்
செப்பட வகைக்கொரு பதினாறு பலமும்
எல்லாத் தோர் சாபத முனைவ வகைக்கு
சீன கடுகுப் பலம் தன்மிறு நாகப்பூ
முந்திரிப்பழ கோட்டம் திம்புதூடம்
பத்ரி பேரிச்சம்பழங் கொத்த மல்லியை
வெட்பாலை அரிசி வெகுவாய்விளங்கம்
கடப்பான் சாதிக்காய். கடுக்காய்த்
தான்றிக்காய் கிராம்பு சாதி பத்திரியும்
ஏலம் அக்கிராக காரம். சென் குகைநீரும்
ஓம் குரோசாணி ஏமாங்கு, குங்குமப்பூ,
கிரந்திக்காரம். கிளர் கோரோசனை
பழுத்த பச்சைக் கற்பூரம், வெண்கடுகு
கண்டங் கத்திரி. விரையாய்க் கடுகு,
இதுகள்.

கொண்ட இந்நோய் மண்டிடும் அநேகங்கம்
கப்பல்க் கடுக்காய் கதிர்ந் வால் மிளகும்
ஒப்பிய கல்மகம் உருக்கி கசடம்
செண்பக வரும்பத் கரணைனை ~~[illegible]~~
திப்பிலி நண்பாடம் பருத் தாணைப் பருப்புடனே
திப்பிலி மூலந் திக்கள் நெல்லி முள்ளியம்
ஒப்பில் கஸ்த்தூரி மஞ்சள் செவ்வியும்
நல்ல மஞ்சளுந் தீய் இது தேகமும்
மெல்ல கருஞ்சீரக மிளவை யெல்லாமுங்
சேர்த்து வளம்பெற யிவர்ந்து வஸ்த்திரகாயம்
பண்ணித் தளம்பி முன்கொடுக்கும்.
இவ்வம்பி னிற்போட்டுச் ~~[illegible]~~
இறுக் கொடிக் கண்டச் சேர்ந்திடும்
பதத் திருவது பத்து பழ தேன்வுக்குப்
பதமாய்க் கிளறிப் பாகுடன் சேர்த்தை யேகமாய்த்
தரித்து யாக்கி வைத்துக் கொள்ள ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~ வேகிய வெண்ணு
குண்ட லாதி பாதுதிக் திட வான வங்கம்
மண்டாதி
யாந்த வேகியத் திக்கிசை யஜூப்பாணம்
பாந்தமாய்ப் புரண சுந்தரோதயம்
மாரச மிருகாங்கமும் நன்மை பெருகும்
நேச வசந்த குசமாகரமும் யாத்தனைக்
கூட்ட யிவ்வட்டை கொண்டால் மதியாகு
குணம்.

பாண்டு சோகை. மேக வெழயால் மேல்வாளைத்து
உயரியன் ஆகாக காசம் அணைபத்தொன்று
மற்றும் வருத்திடும் வல்மண்ணிலலாடம்
சித்தமாயகனுமென யாருமருந்து வர்த
தன்மந்திரிக்கிரங் தாவரைத் தாரிந்து
நன்மையாந் தேவரி மிருதே சஞ்சீவியே.

திந்தாதி லேகியம்:-

புளியாவை பெருதுவாடம், புளியாரை பெருதுவாம்
கிருக்காய், வெள்சங்கம் வேர், முக்காவேளை
வில்வ வேர், நொச்சி வேர். கையாந்தகரை
யவையடனை பச்சை துருப்பிடியாரும்பல்
வகையொன்றுக் களபது பலமிடித்ததுடன்
சேர்த்து அன்பாயாரண்டு படி யாவகிக்
தெளிக்காடை மோர் தண்ணீர் சேரவட்டு
வெட்டொன்றாய் அளியவே காச்சி
அக்கிஷாயந் தனில் அன்பது பலம் வெல்லம்
திருடன் சேர்த்து பாத்து இன்பமாய்
வடித்திஞ்சிச் சாரொருபடியும் நாரத்தம்
பழச் சாறொருபடியும் தேசிச்சாறு
யாரண்டு படி திரான் வாட்டுக் கொம்பனிக்
கலந்து கொதிக்கனல் சுக்கு திப்பிலி
மிளகு, சீரகம், ஏமடம்
ஏப்படன் தாளிசபத்திரித்தை
கடுவகை இயொன்றுக் கொருபேதத்துக்

செவ்வியாத் திப்பிலி மூலமோ டேலம்
திருநாகப்பூ, ~~சேங்~~ வாய்விளங்கம்
- அக்கிரஞ்சீரகம்
உத்தமச் சீபாகம் இவ்வகைக் கொருபலமே
தேதிதெத்துப் பாத மாண்ணுநேரம் பத்தொருபோடு
யாதுவெல்லாம் கொதிப்பாகில் வட்டிக்-
- கிளர்
மறியட நிறைத்ததின் தேன் விட்டுப்
பதமாகப் பாத்திரக்கிக் கொள்
யாருடன் வெருகப் பிரமாணங்கொள்ள
வாதம், காமாலைமேக சோணி பாண்டு
ஊதுகும்ப காமாலை: உன்மைத்தும் வந்தகாமாலை
ஊனை முதல் பாண்டு வந்திடும ரோகம்
அவ்வடனைவட் போகுமென்றுந்த
தன்மாந்திரக்கி மருந்துவர் அந்தரங்க-
மாயுணர்த்த சிந்தாவியென மாது
பேயவனை யாளமதிலா முத்திவே.

வெகுவல்லாதி :-

வெல்வவேர்தனை மேற்புரணத்தன்னி
நல்லமாத்திரான் வைப்பது பலத்திரு ~~...~~
எட்டுமரக்கால் நீரினில் விட்டே டெய்து
- வொன்றாய்
யாயவுடன் காச்சி நாற்க்கிலொயத்தில்
ஒன்றாய்பது பலம் வெல்லம் அழுகிதமாகக்
கிரையனை வாகுகொள் புராங்கிச் சீரையாரண்டு
சேதுடன் மரக்கு எசும்பீச் சிம்பனாச-
சாரிண்டு சேர் கொம்மட்டிமாதளம்
பளச்சாரெழு நூசேர் அம்மட்டியக்கெட்ட

யதனிற்க் கொத்த் தைச்சிக்
கிஞ்சுரைப் பலந்தலங்கு திப்பிலியுமிக்கு
முன்னை மிளகு மிரண்டரைப் பலம்
தாளிசபத்தி ராவனைரைப் பலம்
வெங்கப் பத்திரி வகையரைப் பலமும்
நலஞ் செய் சித்தி மூலமொன்னரைப்
பலம் எல்லா மொரு பல மிவையெல்லா
மிடித்து சிலமுன் குளம்பின் தானிடு
கிளைந்து நெண்ணெய் சேர் தேன் வட்டெட்
யவ் படன் கிளரி திரண்ட பாகந் தான்
சேர யாநக்கி வெருகவப் பிரமாணம்
உண்டும் மிக் கொள்ளவுறிகின்றவரு
பயத்துய முத்தை மலக்கினி மாந்தம்
ரோகிகள் கிராணி மிக்கான வாந்தி
வாயாதிய னெல்லாந் தீருமென்றே
தன்மந்திரிக்கு மருத்துவர் வாகல்கள்
பகர்ந்த வில்வாதி லேகியந் தேவால
-முந்த மென்றோ கோன்று பேய்வனையுந்
செல்லுந் நகிலேவே.

மகாவில்வாதி லேகியம்:-

பெருத்த வில்வ வேர் புரணியைத் தனி தி
மாதுளன் பழத்துடன் பாதிரி முன்னை
குமிழ்விளர் சிறிந்த வாகை எண்பந்து
முன் தீண வாகை வேர் புரணியைத் தள்ளி
வகைக்குப் பத்துப் பலமது கூட்டத்

துணைக்கிரான் நாதுப்பலஞ் சந்துமுக்காவேளை
முள்ளி, தூதுவளை பிக்க காஞ்சிந்திவாரை
குரந்தி, சாரணை, கண்டங்கத்திரி நெருஞ்சி
பாரிய கோரைக்கிழங்கு பன்னீர் பூரல்
இத்தரி முட்டி, பருவேலி பாடா தோணை
முற்றப் போரிமுட்டி வெற்றிலைகள் ஒவ்வொரு
வகைக்கு கால் பத்துப் பலமிதை எய்ச்
செவ்வையாய் மோர்த்தாளதுடன் சேர்த்து
நிறைபடமாக காலில் நிறையப் போட்டுப்
நெட்டி பொன்னாப்பண்டபாக் காய்ச்சி
வெந்த கதையத்தில் வெல்லம் நாலுபலம் புகுமாய்
கரைத்து பிரவமக் கொண்டு இஞ்சிச் சாறு
யாலவுடன் காருசேர் புகொ சுழம்பிச்சம்
பனைச்சாறுசேர் வெள்ளை வெற்றிலைச்
சாறுசேர் தேனும், கள்ளக் கருவேப்பிலைச்
சாறுசேர், செம்மைமனத்தம்பைச்-
சாறுசேர் கொம்மட்டி மாதளம்பழச
சார் ஒருசேர் கையாந்தகரைச் சார்
புளிந்து மெய்யாண்டு சேரவாரகுடன்
சேர்ந்து வெந்திட வெல்லங்கலைம்பிசு
ஜிரார்ரிக் கொதிக்க வைத்திட தேனொன்
னைச் சிந்தூரத்திக்கு சிரகமதுஅஞ்சு
பலமும் தாளிசபத்திரி தனிவாளரைப்
பலம் வாளிசு ரோகப்பு இரண்டரைப்
பலம் பண்பாய் சக்கு.

பதினொரு பலமிடம்,
நண்பாய் சித்திர மூலம் மூன்றுபலம்
திப்பிலி ஏழு பலம், இரு பலாகு
செப்பட அஞ்சு பலந் திப்பிலி மூலமாறுபலம்
அவ்வெல்ல மிரண்டரைப் பலம்.
சிறுமை லவங்கப் பட்டை, ஒரு பலம் அரத்தை
அஞ்சு பலம் திறுடன் சிறுக்கப் பருத்த லவங்கப்
-பட்டை திரியோர் பலமும், சிமையம் இரண்டே
பலமியா காற் மறைப் பலமாமனை
ஒதசாபாரமக்கு பலமு மொசிய
கருஞ்சீரகமொன் றரைப் பலம் குங்குமங்
கோரோசினை வகை கற்க காற்ப்
பலம் ஏந்திரிப் பணம் மொரு முந்திரிக்க
தந்த பேரிச்சம் பழங் தானை றுபலம்
இவ்வகை யெல்லாம் இடித்துத் தூளாக்கிச்
செவ்வையாய் கொதிக்கும் தேனம்தனில்
சேர்த்துக் கிண்டிப் பாகம் பரவேகாளிக்
கொண்டு நாளு சேர்த்தேன் வாயுப் பந்தி-
னில் கிண்ணைத் தத்தித் திருத்திக் கொண்டு
வாசமாய் வைத்திட மகா வில்வாதி
லேகியம். பித்த காமாலைச் சோகைப்
பிரமாணங் கொள்ளைப் பற்றிய காசம்
பயாலமென் காசம், சுவாசிய அக்கினி மாந்தம்
மங்கை ரோணி ருத்திர [illegible] வாய்வுடன் குன்மம்
சுர்த்தி மயக்கம் [illegible]. கை கால் எரிவு சகில
காச முட்டிறு பாய்த்திய பெக்க ஐசு மன்னோ முந்து
வந்து தன்மந் தளிக்கு தானைர தண்மையாய் தேவர வழ
பதிவே.

பக்கம்:- ௨0௪.

திப்பிலாதி ரசாயனம்:-

திப்பிலி பலமெட்டு திக்கர் மனைக்கொருபலம்
செப்படன் சுக்கு தென்னரைப்பலமும்
தாளிச பத்திரி தானொன்றரைப்பலம்
வாளி சீரகமது தென்றரைப் பலம்.
கருக்காய் பூ.....பலங் கருஞ் சீரக மரைகொத்த
தேமம் திறவை மரைபலம் ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~
நிலமொரு பல மிளை திப்பிலி மூலம்
சிலவொன்றரைப் பலம் தனிசித்திர மூலம்
ஒன்றரைப்பலம்
சிறுநாகப்பூ அரைப்பலம் மன்றல்
கையாந் தகரைப் பொடி பலம்
உத்த மோக மொரு பலம்
கனைப் பத்துப்படாங் கையாந் தகரைச்
சாற்றில் அரைத்து செய்தவை எல்லாந்
தனையாமைத்து வைத்துக் கேன்பிர
சென்று வாபடு சீக்கரை பதிநந்து
பலந்தான் போட்டு செக்கக்
கிளறி தெருகமை பண்ணைப் பிப்பிலாதி
நாமன முதின் பெயர்
செப்பமாய் வெருகமைப் பிரமாணங்
கொள்ள. அக்கினி மாந்தம் அஸ்திசிரமு
மிக்க பாண்டுவுடன் சூலைவெப்புப்
பாவை அரோசிக்கின்டம் செப்பிய
சிலேத்தும ரோகமவையந் திறமென்றே
மருத்துவர் சிறியல் பேய்வனைக்
கோநின் நந்தி வாயே.

திப்பிலி லேகியம்:- பக்கம்:- 206.

40

ஆடாதோடை வேர்து ணார்ப்பது பலம்
எடாரங் கண்டங் கத்திரி யருவதுபலங்
செம்முள்ளி பலமிருபது வநலங்
செய்தாதுவளை பல மிருபதுவும்
இருகாஞ் சோரி வேரதிகள் பலமிருபதும்
நெறியாயப் நெருஞ்சி வேரீ.யப்பலமும்
கோரைக் கிளங்கு குணம்பத்துப்பலமும்
பார்வொத்தை பல 20- [illegible]
ரிவ்வகை யெட்டு மரக்கால் நீர்விட்டுச்
செவ்வே யாக குணிசேர்க்க காச்சி
நல்ல வெல்லம் ணாய்பது பலங்கரை
தொல்லை வடி கொள்ளுடன் கொதிக்க
-வைத்து
சிரக மிளகு திப்பிலி சுக்குப்
பார் தான்சி பத்திரி யவ் வைந்தும்
பவ்வகை யொன்றுக்
கழஞ்சு பலந் திகைக் கிரு.
நாகப்பூத் திப்பிலி மூலம் கோரி
கிணைக சிறுங் குல தெவ்வியமுடம்
கடுக்காய்ப் புவ கருஞ் சீரகமும்
எருக்கு அக்கிரா காரி மருதகம்
வெட்பாலை யரிசி மிகிஞ்சிமூலம்
நடப்பா மல்வங்கம் நல்லகோரோசனை
-[illegible]
ர

திங்கள் பூவன் குளிர் வாய் விளங்கும்
தங்கிய நேமம் தனிவளைக் கோட்டம
யாங்க வகை எல்லா மிடைத்துத் தூளாக்கி
முந்தக் கோசிக குங்குமம் பட்டன்
சேர்த்துப் பரம் பாத்தே தாளரைப்பட
தேன் விட்டு எரித்து பதமாக வாக்கி
திப்பிலி நெய்யும். உரைத்த கடப்.
பிரமாணம் கொள்ள
பொதி சீதை வளைத்த சார முடம்
நேதும் சயத்தில் நேரு பதி ஒன்றும்
தோகை பாண்டு இரணம் சென்மமும்
தோகையே தீருமெனப் பேய்
பூந்திக்கும் தானே
வளைக்கு தன் பூந்திக்கும் தானே
மருந்துவர் நன்மையாக நலை சொன்னீராக்கே.

நீர்க் குன்றித் தைலம்:-

நீர்க் குன்றி சாறு குன்றிப் பசுவின் பால் குன்றி தேசிப்பழச் சாறு நெண்டு படி எள்ளெண்ணெய் இவை யாவும் ஒன்றாய்க் கூட்டிச் சிவனார் கோஷ்டம் செண்பகப்பூ அதி-மதுரம். வெட்பாலை அரிசி இலவங்கப் பட்டை இலவங்கப் பத்திரி ஜாதி பத்திரி ஜாதிக்காய் சிறுநாகம் அரத்தை கோரோசனை பச்சை கற்பூரம் கிராம்பு ஏலம் பச்சைப் புலாங்கிழங்கு வகைக்கு நப்பலங் கால் இவையெல்லாம் பால்விட்டரைத்து எண்ணையிலே போட்டெரித்துப் பதத்தில் வடித்து நாளும் கொண்டால் இருக்கே நேதி வாய்வு சேர்த்த சுண்ணம்.

28.12.70.

பக்கம் - 207.

வாத கோடைத் தயிலம்:-

சூதம். கெந்தகம். துரிசு. துத்தம் மனோ
சிலை, பொன்னரிதாரம். வெள்ளைக்கெவுரி
வெண்காரம். குக்கில். நேர்வாளம். காந்தம்
சீனக்கட்டி. ~~[illegible]~~ கருஊமத்தங்
சாறு விட்டரைத்து வட்டமாய்ப் பண்ணி
நிழலிலுலர்த்து மருந்துகளைச் சீலையாற் பொதி
உருட்டிக் காய வைத்து வேப்பெண்ணை
~~[illegible]~~ புங்கெண்ணை, விளக்கெண்ணை
புன்னையெண்ணை, நல்லெண்ணையுங்
கலந்து மருந்தத் திரியைத் தோய்த்து
விளக்கிலே கொளுத்த அந்தத் திரியால்
மேலெ-எண்ணையை விடுக்கிடேடி
ஒரு சட்டி கொண்டு ஏந்த எண்ணையும்
திரியாம் எரிந்து விழும் மெண்ணையை
எடுத்துக் கொண்டு பட்சவாதம். அப்பிர-
-வாதம், பாரிசவாத முதல் சகலவாதத்-
-துக்கும் இந்த தயிலம் விட்டுப்
பிடிக்கவும். பொடிதனை. போட்டுவ-
-வந்து விடவும். சகல வாதமும்
தீரும்.

பத்தியம்:- மோர், புளி, தவிர்க்கவும்.

கைசுர்ணத் தைலம்:-

கைசுர்ணக் கிழங்கு பலம் 28, அமுக்-
-கிராக் கிழங்கு பலம் 20, விலப்பனைக்
கிழங்கு, நன்னாரி வேர். சிற்றாமுட்டி வேர்.
கொள்ளு. சிதா செங்கழுநீர், முத்தக்காசு.
வெட்டிவேர், விஷ்ணுகாந்தி யாருவேலி
வேர். தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு செங்-
கழுநீர்க் கிழங்கு. நெருஞ்சில், சீதாமரை
வயத்தியங் சந்தனக் கட்டை,
மரமஞ்சள், நொச்சி வேர், சித்திர-
மூலம். தகரை, முக்கிரட்டைக், கையா
-பாந்தகரை, சித்தமல்லி வேர், பேராமட்டி
வேர், பாதிரி வேர். தேவதாரம், முசுமுசுக்
-கை, சீற்றாமணி. கருவேப்பிலைத் தண்டு.
இடைக்கஞ்சா, வகைக்குப் பலம் - 10
சேர இடித்துப் பானையிலிட்டுத்
விட்டு எட்டொன்றாய்க் காச்சி
தண்ணீர் . . .

பீனிச புகை: மருந்து :-
கருக்காய்த் தோல் தனிமஞ்சள் அரியாய்
பிறுத்து பொன்னிறமாய் வறுத்துப்
பொடி செய்து வேண்டிய பிரமாணம்
எடுத்து திணையல்ப் பழப்பி திரியாகத்
திரித்து கால் நாழிகை புகையேற்ற
மண்டையாய்ப் புண்ணாய். நாசியால் நாசியால்
வடிகிறது குணம். பத்தியமாலருக்கமடம்.

சிவலிங்கச் சூரணம்:-

சிவலிங்கம் வி. 6. அபினி வி. 10.
அதைக் குழைப் பண்ணி அதக் குள்ளே
புன் சொன்னதை வைத்து வெள்ளெருக்கு
மரம் குடைப்படுவ மத்திக் கொண்டு
வந்து துளைத்து அதக்குள்ளே மருந்தை
வைத்து அப்புக் கிடாவிப் புடமிடவும்.
நன்றாய் வெந்து உருகின பிறகு எடுத்து.
அதிப்பாதி கிராம்பு. அதிப்பாதி சாதிபத்திரி
பொடி பண்ணிப் போட்டுப் பாணையில்
வைத்துக் கொண்டு வாய்வுக்கு சுரத்துக்குக்
கிராணிகளுக்கும் மேல்வாய்வுக்கும் அரைப்
பணவிடை (ஒரு) குடுக்கத் தீரும்.

சிறுவ கிரந்திக்கி — குடோர்த்த தைலம்:-

பிரப்பங் கிழங்கு திக்கு முறை,
சிங்கம் வேர், சிங்கங் குப்பி வகைக்கு
பலம்-40. வட்டக் கிலுகிலுப்பை
வெள்ளருகு, சிவனார் வேம்பு சிறு பேய்
மிரட்டி, நிலாவரை களக் கொடிவேர்
உகாய வேர். மணத்தக்காளி வேர்,
நிலக்கடம்பு வேர். ஆவாரை வேர் கவாத்து-
வேர் செங்கத்தாரி. பொன்முசுட்டை
பெருமரத்துப்பட்டை, சிறு செருப்படி
செருப்படி தேள் கொடுக்கு —

சிறியா நங்கை. பெரியா நங்கை.
பெருமருந்து கத்திரி நாயகம். சிறுகுறிஞ்சா
கிரந்தி நாயகம். மணலி. அவரி. முடக்கொற்றான்.
குருந்தை. கொட்டைக் கரந்தை. சித்திர மூலம்.
பாளைவேர். பொடுதலை. கோவை
பிரப்பை. ஆகாசக் கெருடன் கிழங்கு.
புங்கம் வேர். நெய்யாந்தகரை. மிளகரணைப்
பட்டை, நைத்தன் தும்பை. கார்போக-
வேர். தும்பை. செம்முள்ளி. துளசி.
சிறுபுள்ளடி. செப்பு நெருஞ்சில். முத்தக்காசு.
நிலப்பனைக் கிழங்கு. சிறுசக்கிக் -
கிழங்கு. பெருகத்திக் கிழங்கு சேர்ந்தி
வேர். சித்தாமணக்கு. காட்டாமணக்கு.
வேர். கோணியாவரை. புளி. உப்பிலிக்
-கொடி - பிரமி. நீர்மேல் நெருப்பு,
உசிலம்பட்டை. பரசம்பட்டை. கிலக்
கன்னிவேர் - பூவரசம்பட்டை. பொண-
.ணாங்காண், சிவதொட்டி. கிரந்தி,
தகரை. சிறுக்கீரை வகைக்குப் பலம்
10, எல்லா மிடித்துப் பாண்டத்திலிடு
நீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி
வடித்துக் கஷாயத்துக்கு சமன் வெளக்-
கெண்ணை விட்டு அடுப்பில் வைத்துப்
பறங்கிப் பட்டை பலம் - 20. சித்திரமூலம்

வசம்பு, வெள்ளை வெங்காயம், வகைக்கு
பலம்-10, கருஞ்சீரகம், கார்போகரிசி,
நீரடிமுத்து, வெட்பாலையரிசி, அதி-
விங்கம், சித்தம், திருநீ, வெள்ளைக்
குங்கிலியம், காசிவளை, மருக்காரைப்
வேர், பாடக்கு பட்டை வகைக்கு
பலம்-1, பால் விட்டரைத்து எண்ணை-
யிலே போட்டு ஈர வெங்காயச்
சாறு குருணி மிளகுதக்காளிச்சாறு
ஒருபடி பொடுதலைச்சாறு
அரைப்படி, கையாந்தகரைச்சாறு
ஒருபடி அரைக்கீரம் பசுவின்
பால் ஒருபடி நாலு இதுவெல்லாம்
எண்ணையுடனே விட்டு எரித்து
பதத்திலிறக்கி வடித்துக் கொண்டு
தினந்திரண்டு எண்ணை யளிக்கக்
கொடுக்க வயிறு கனியும்.

பத்தியம்:- பாலன்னம்,
கிள்ளைக்கீரை, முருங்கையிலை,
துவரைப்பருப்பு, மிளகு ஆழு சீரகம்
உபயாதி- கிரந்தியான் மேலெழுந்தலை
ளவாகப் பித்த கரப்பான் இது வகைகள்
தீரும். அதாகப் புண்ணுக்குச் சீலை-
யாசாட்டிப் போடவும்.

கண்ணறு நோவுக்கு — சந்திரோதயாலம்:

திக்கும் வ. 2, தருசு வ. 1, ரெண்டை-யும் நெருப்பில் வதக்கி பொடி பண்ணி கலத்திலப் பாத்தில் வைத்து எலுமிச்சம் பழச் சாறை விட்டு பெரும் பாலடை போலவே எணைச் சுப் பின் பக்வமின் வெண்ணைப் போட்டு அரைத்து வைக்க-வும். கடுக்காய், வசம்பு, திப்பிலி, கோஷ்டம், மிளகு, மரமஞ்சள், தான்றிக்-காய், உலுந்ஙலரிசி, சங்குப்பொடி, மனோசிலை, சமன் எடுத்து வெள்ளாட்டுப் பாலில் விட்டு அரைத்துப் பின் கியறு பண்ணி முலைப்பாலில் திமிர் காசம், படல் தினவு, நீர் வடிப்பு தாளா-மாங்கிசம். அஞ்சனமாக கண்ணிலிடக் குணமாம்.

சந்தனாதி தைலம்:

மலக்காய்க் கட்டைப் பலம் - 4, விலாமிச்சம் வேர், வெட்டி வேர், அரத்தை வெருகங் கிழங்கு, அமுக்-கிராக் கிழங்கு, கோரைக் கிழங்கு, மிளகு, நிலப் பனைக் கிழங்கு, தண்ணீர் விட்டான் கிழங்கு, சித்தரட்டி, தேவதாரம்

நீர் செங்கழுநீர். நன்னாரி. சீந்திக்
கொடி. குதிரைவாலி. விஷ்ணு கிராந்
தி. மரைவளையம். தாளிசபத்திரி,
நெருஞ்சி வேர், செங்கழுநீர்க்கிழங்கு
சிறுக்கீரை வேர், பனை வேர். அறுகின்
வேர் வகைக்கு பலம்-10. எல்லா-
மிடித்து அகண்ட தாளியாலிட்டு
தண்ணீர் விட்டு. யெட்டொன்றாய்க்
காய்ச்சி கொம்பாக்குப் பத்துபலம்
தண்ணீர் விட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சி
இரண்டு கஷாயமும் இறுத்துக் கஷாயத்துக்
-குச். சீமை நல்லெண்ணெய் விட்டு
அடுப்பில் வைத்து செண்பகப்பூ அதிமதுரம்
ஏலம். கோஷ்டம். லவங்கப் பத்திரி
லவங்கப் பட்டை. மரமஞ்சள் கஸ்தூரி-
-மஞ்சள். இசப்பைப்பூ. கடுகுரோகிணி.
மிளகு. சிறுநாகப்பூ. சீரகம். கிராம்பு
வெட்பாலை யரிசி, சாம்பிராணி, குங்-
குமப்பூ. கோரோசனை. பச்சைக்-
கற்பூரம். ஜாதிபத்திரி. வகையொன்றுக்கு
யொருபடி எண்ணெய்க்கு இரண்டு விடை
பால் விட்டரைத்துப் பாலில் கரைத்து
எண்ணெயுடனே விட்டு எரித்து தயிலபதம்
பதத்தில் இறக்கி வடித்து ஒரு காசெடை

யெண்ணை உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலும்
பூசி னாலும் னாளைக்கொரு தரம்
முழுகவும். சீயக்காய் யரைப்பு இருமுறை
முழுகவும். அஸ்தி சுரம். மேக சுரம்,
சேஷ்ட்டும சுரம் மாங்கிஷ சுரம்
பித்த சுரம். சீத சுரம். மால் சுரம்.
சுவாச காச சுரம். சிலேஷ்ட்டுமத்தில்
பிறந்த வியாதிகளெல்லாம் தீரும்.

நிம்பிசத் தைலம்:-

வேப்பங்காய்ச் சாறு தினை. நொச்சி,
தழுதாழை. பொடுதலை; நாடு விழுது,
பேய்மிரட்டி ஆகாசத் தாமரை ஒழுவி-
இலை. யானைக் கள்ளி வேலிப் பருத்தி,
ஊமத்தன், திருகு கள்ளி. இரண்டு பேய்க்கும்
பழுப்பு. கருநொச்சிச். சாரணை. குப்பைமேனி
ஆடாதோடை. தும்பைத். தேன் கொருக்கு,
இசப்பை. காவளை. வராலி ஆடதண்டை,
கோணி யவரை. சங்கு. சங்கம் குப்பி.
மணத்தக்காள் வகைக்குச் சாறு குறுணி
அகண்ட தாழியிலிட்டு வேப்பஞ் சாறுக்
கிரட்டி அந்தெண்ணையுங் கூட்டி
விட்டு யானைக் கொத்தியாட்டு வருக்கையால்

கடுக்காய். தேவதாரம், கடுகுரோகணி,
கடுகு, வெண்கடுகு. அதிமதுரம், பெருங்-
-காயம், மஞ்சள். கோஷ்டம். சிறுநாகப்பூ,
குக்கில், ஏலம். சாம்பிராணி. கஸ்தூரிமஞ்சள்
லவங்கப்பட்டை, லவங்கப் பத்திரி.
மஞ்சிட்டி. பூலாங்கிழங்கு. மகரப்பூ.
பச்சைவகைக்கு ஒருபலம் சேர்த்திட்டுப்
பால் விட்டரைத்து எண்ணெயிற் போட்டு
வசம்புச் சாறு உள்ளிச் சாறு வகைக்கொரு
படி யெண்ணெயாலே கூடவிட்டு எரித்து
கருகுபதமான உடனே இறக்கித் தயிலம்
வடித்து உள்ளுக்கு ஒருகாசிடை கொடுத்து
மேலுக்கு விட்டுப் பிரயோகிக்கத் தீரும்
வியாதி- சிரோரோகம் வாய்வு, வாதக்
கரப்பான், வாதசூலை பதினெட்டுகரப்பான்
மேகவெள்ளை தீரும். உப்புபானி திராவகம்.

துத்தநாகச் செந்தூரம்:-

துத்தநாகம் பலம்-5. கொண்டுவந்து
யானைப் பெண்ணையும் பசுவின்வெண்ணெயும்
கரண்டியாலே தடவி நாகத்தை அதிலேப்
போட்டு உருக்கி வெள்ளாட்டுப்
பாலிலே யாருவது முறை சாய்க்கவும்.
பின்பு சட்டியிலிட்டு அடுப்பில் வைத்து
நூக்கி வெடியுப்பு நாலுபலம். அசமோதகம்
*

எருகு பலம் மஞ்சள் பொடி பலம்.
அக்கி ஒருபலம் யாவற்றுப் பொடி செய்து
நாகத்தில் தாவி வறுக்கவும். பின்பு
செந்தூரமாம். எடுத்து வைத்துக் கொண்டு
ஒருகாசிடை திரிகடுகு வெதுப்பி பொடி
செய்து அந்தப் பொடி வெருகடிப்
பிரமாணத்துடனே தேனிற் கொள்ள
அந்தி சந்தி யாவது நாள்க் கொள்ளவினை
பாருமன் மந்தாரகாசம் அரிகுரல் நெஞ்சி
நோவு. சிலேட்டுமம் கோபம் தொண்ணூற்றாறும்
அந்த கோபம் நந்திவத்ரெட்டும் உன்ன
கோபம் முன்னூற்றிருந்தாலும். அக்கிலப்
பிரமேகம் பத்தெட்டும். சிதையடப்-
-பத்தாறும் குன்மம் பதினெட்டும் சோகை
ரோகம் பண்ணெண்டு பவுத்திர விரணமும்
கை கால் வலியை தீரும். இந்த மருந்து
ஒரு பணவிடையும் அவரவர் தேகம்
மிக்குத் தான் வெருகடி பிரமாணம்
அவரவர் தயாவத்தில் நாற்பது நாள்க்
கொள்ள சகல இன்ச் சில் செந்தூரத் திரிகளை
உள்ளே நிக்கி பதினெட்டுந் தீரும்.
இம்மருந்து பணவிடையும் கொம்பு வெலி
வேர்ச் சூரணம் வெருகடிப் பிரமாணம்
அந்தி சந்தி யாவது நாள்க் கொள்ள சித்தி
குன்மம் சுரிகுன்மம் இன்னம் யாருமல் விரிக்கிடை
வாயளைப்புத் தீரும்.

31.12.70.

பக்கம்: 217.

மருந்துப் பணவிடையும் பிரண்டைக் கிழங்குத் தூள் வெருகடிப் பிரமாணமும் தேனில் ரெண்டு நேரமும் அஞ்சு நாள்க் கொள்ள மூல வாயுவு தீரும். யிம்மருந்து பணவிடையும். கோரோசினை ரெண்டு பணவிடையும் முலைப் பாலில் மூன்று நாள்க் கொள்ள பத்தெட்டுச் சிரங்கு தீரும் இம்மருந்து பணவிடையும் திப்பிலி வெதுப்பிப் பொடி செய்து வெருகடிப் பிரமாணம் கலந்து அந்தி சந்தி கொள்ள மூலக் கிராணி தீரும். யிம்மருந்து பணவிடையும் வசுவாசி. சிராம்பு, சாதிக்காய் மூன்றும் மூன்று களஞ்சு வெதுப்பி பொடி பண்ணி தேனும் நெய்யும் கோழி முட்டை வெள்ளைக் கருவுங் கூட்டி பத்து நாள் கொள்ள. தாது விர்த்தனை யல்லாத பேர்க்கு தாது வர்த்தனை யுண்டாகும்.

காரிய செந்தூரம்:

காரியம் ஒரு பலத்தைச் சட்டியாலிடு ஏழு பலம் பச்சை மஞ்சள் பொடி. நாயுருவி சமூலமும் கொண்டு வந்து மஞ்சள் பொடியைத் தூவி நாயுருவிக்கும் பாலிலே கிண்டி பத்தெஞ்சு நாளைக்கு வறக்கவும்.

பின்பு அதிசாரங் கேளுங்க போட்டு
வறுக்கவும். செந்தூரமாம். பணவிடை
செந்தூரமும் சக்கரையுங் கூட்டிப் பிரட்டு
நாள்க் கொள்ளக் கிட்டந் தீரும். பணவிடை
தேனில் பத்தெட்டு நாள்க் கொள்ள குன்மம்
தீரும். பணவிடை பசுவின் வெண்ணை
சக்கரை, சீரகம் மூன்றுஞ் சேர்த்துக் கொள்ள
பிரமியம், தின மாசங்கிடும். நீர்ச்சுரிப்பு,
எரியும் பரிக்கி. ஏழுநாள்த் தின்னத் தீரும்

தாம்பூர செந்தூரம்:

செம்பு ஒரு பலத்தை யீசலிழுக்கு போலே
தட்டி மெழுகு முக்கேளுக்கு நெல்லிக்காய்
கெந்தகம் நொச்சியை நாரவாட்டு
அரைத்து அந்திக் கட்டைப் புளியை அகலம்
கிளைத்துக்கு நறுக்கிக் கொண்டு அரைத்த
மருந்தைத் தகட்டிலே தடவப் பிசகி
சிட்டியாலப்பரிப்பி மஞ்சட்டி கொண்டுமூடி
ஏறுசீலை மண் செய்து அடுப்பிலே
வைத்து அறுபதுன்னாளிகை எரிப்பு.
-பெறிக்கவும். பின்பு ஆறவிட்டு எடுத்து
நொச்சியனச் சாற்றில் அந்தச் செந்-
-தூரத்தை ஊறப்பி அண்டை போறுகல
பிழுத்து ஒரு ஓட்டில்வைத்து மூடி
கொண்டுமூடி கோளிப் புடமாகப் போடவும்.

அப்பால்ச் செந்தூரமாம். அந்தச்
செந்தூரத்தை பணவிடை சுருப்புக்கட்டி
யால்துப் பாணம் பண்ணிக் கொடுக்க குன்மம்
பித்தவெட்டைக் தீரும். யிம்மருந்து அரைப்
பணவிடையுந் திரிகடுகு சொறிவேலி
மேகம் போல செந்தூரக் கற்பூரம்
அரைப் பணவிடை திட்டிக் கொள்ள
குன்மம். பிலீகை. கிரானி. பெருவயிறு
சூலை. பக்கசூலை. யோனிச்சூலை. நீரனை
பேரனை. மூலவாயுந்தீரும்.

ரசகற்பூரம்:-

உப்பு. துருசு கல்லுப்பு பாசுங் கலந்
தித்துப் பொடி செய்து ஒரு சட்டியல்ப்
பரத்திக்கிட்டு அமித்தச் செம்பிக்கிண்டங்
கன்றி அழுவது மறைத்துக் குகை பிடித்து
அந்தச் சட்டி நடுவே ரசம் மண்ணைக் குழை
குணித்து அந்தக் குகையை வைத்து
ரசம் ஒருபலம் கையால் ஒருசட்டியால்
மூடி சீலைமண் செய்து அடுப்பில்
வைத்து முப்பது நாழிகை யெரிக்க
மேல்ச் சட்டியால் மேல்சர உப்புப் போலே
பற்றியிருக்கும். அதை யெடுத்துக் கொள்ள
பறங்கிப்புண் புடை கிரந்தி பாண்
சொறி குட்டம் தீரும்.

காந்தச் செந்தூரம்:-

காந்தம் ஒருபலம் கொண்டுவந்து
கற்றாழை மணிச் சோற்றிலே புடமிட்டுக்
கொதிக்க வைத்துக் கழுவிப் போட்டுப்
பொடியாக்கிக் கையாந்தகரைச் சாறு
வார்த்தரைத்து இப்படி ஏழுதரமரைத்து
பின்பு சட்டியிலிட்டு மேலே சட்டிகொண்டு
மூடி எருமுட்டை யடுக்கி விழு புடம்
போடவும். அதையெடுத்துக் கொண்டு
தேனில் ஒருபணவிடை கொள்ளவும்.
சகல ரோகந் தீரும்.

காரீயச் செந்தூரம்:

சிவப்பு வைக்கல், கைமாதிரைப்
பனந்தோல் ஆகுவத்தக்க பலம் மஞ்சள்
உ5 பலம் ஆரணும் ஒன்றாகயிடித்து
பொடிபண்ணி காரீய மிரண்டு பலம்
சட்டியல் போட்டு உருக்கின முகத்திலே
ஒரு வெருகப் பிரமாணந் தூவி
உருக்கவும். இப்படி ஆறுதரங்கை
உருக்கவும். பின்பு வெடியுப்புப் பலம்
காசிப் பலம்-1 கொண்டுவந்து
பொடி செய்து சிறுகச் சிறுகத் தூவி
மாதளம்பூ நிறம் வருமளவு உருக்கவும்.
பின்பு எடுத்துக் கொள்ளவும்.

அப்பிரகச் செந்தூரம் :-

கிருஷ்ணாப்பிரகம் பலம்-10. யாதொருதாக
எடுத்து மோர்ல் வெத்து கழுவிப் போட்டுக்
கொவைச் சேலையால் அப்பிரகம் பாதி
ஆவரம் பாதி பொட்டணமாகக் கட்டி
தண்ணீரில் போட்டு பிசைந்து அப்பிரகம்
நன்றாய்த் தண்ணீரில் விழுந்தால் தண்ணீரைத்
தெளியவிட்டு உலத்திப் போட்டு
அம்மிக்குப் பதமானால் நீர் முள்ளிச்
சாத்தில் அரைவது படமிடவும். அகத்தியை
சாத்திலாக்கில் பூச்சாத்திலாதல் பத்துப்படம்
போடவும். செங்கழுநீர்ப் பூச்சாத்திலா-
-ஆவது அம்பல் சாத்திலாவது பத்துப்
படம் போடவும். இருநாள் சேர்.

ரச செந்தூரம் :-

ரசம் களஞ்சு 60. சுத்தி பண்ணின
கெந்தகம் களஞ்சு 60. சாதிலிங்கம்
களஞ்சு-60. அரிதாரம் களஞ்சு-8.
மனோசிலை களஞ்சு-௨௫. இதுவெல்லாஞ்
சுத்தி பண்ணி பண்ணி இரசத்தை
சாரணைச்சாறுவிட்டு மத்தித்து அப்-
-பிரமச்சாரணை வேர்த் தண்ணீர்விட்டு
மத்திக்கிப்பின் எடுத்துக் கொள்ளவும்
வாழைத் தண்ணீரும், வெள்ளாட்டுப்பாலும்
ஒருகலசத்தில் விட்டு கம்பு கொண்டு
வேடுகட்டி அதன்மேல் கெந்தகத்தை

வைத்து சீலை மூடிக்கொண்டு மூடி
பிறகு ஒரு சட்டியிலே கலசத்தை வைத்து
அதின் மேலே மண்வாட்டு மூடி அதின்மேலே
நெருப்பு பொங்க கெந்தகம் உருகி
ஒரு கலசத்தில் விழும். எடுத்துக் கொள்ளவும்.
சாதிலிங்கத்தைப் பொடி செய்து எலுமிச்சம்
பழச்சாறு விட்டுக் கரைப் போடவும்.
அரிதாரத்தைப் பொடி செய்து ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~ பிரமம் சாத்திக்
கரைப் போடவும். பிறகு எடுத்து
முன் சொன்ன சீலையாகச் சேர்த்துக் கொண்டு
எருக்கம் பால் விட்டு இருசாம அரைத்து
பரசீலை சாறும். செம் முள்ளி சாறும்
மாதளை யானைச் சாறும் மாதளம்பூச்
சாறும் முருக்கம்பூச் சாறு பாந்த சாறு
விட்டு வகைக்கு ஒரு சாம அரைக்கவும்
பின்பு பொடி செய்து காசிக் குப்பி கொண்டு
வந்து ஏழுசீலை மண் செய்து புரைவாட்டு
அரைத்த மருந்தைப் பாதிக் குப்பிக்கி
அடைத்து குப்பிவாயை வலப்பக்கம் கல்லைக்
கொண்டடைத்து பிறகு அடைமண் கொண்டு
மூடி பெட்டகல் அடுப்புப் போலே கட்டி
ஒரு பானையைப் புதைத்து அதிலே
நாசி வாரல்க் கொண்டு மண்வாட்டு

அதிலே குப்பியை வைத்து குப்பிவாயைப்
தெரியாமல் மண்வாட்டு தீபாக்கினி
ஒரு சாமம் கமலாக்கினி யாகவத்தொரு
சாமம் எரியவிட்டுப் பின்பு ஆறவிட்டுக்
குப்பியை உடைத்து செந்தூரத்தை
எடுத்து வைத்துக் கொண்டு செந்தூரம்
பணவிடையும். திரிகடுகு வெதுப்பினை
பொடி செய்து சிறு பிரமாணங் கண்டங்
கத்திரியிலை, தூதுவளையிலை, ஆடா-
-தோடையிலை யிவைகளைப்பட்டாவி
வைத்து பன்ந்த தண்ணீருந் தேனுங்
கூட்டி குழைத்துத் தின்னவேண யாகுமல்
மந்தாரக்காசம், மகாசுவாசம், சுவாச
காசம் சிலேட்டும ~~முன~~ முற்றின தன்ன
முறை மேலிளைப்பு உப்பிசம் யாது-
-வெல்லாம் அந்தி சந்தி பத்து நாள்க்-
-கொள்ளத் தீரும். யிம்மருந்து அரைப்
பணவிடையும் திப்பிலி பொடி பண்ணி
தேனிற்க் குழைத்து நாற்பதுநாள்க் கொள்ள
தலைபகிணே சுவணகப்புண், தொடர்
பத்தையிட்டும், கட்டைகுறை தோஷம்
கிரந்தம் நெஞ்சு தோஷம் பீனிசம்,
மண்டைச் சிலை, கன்னகிரந்தி, காது
செவிடமடல் விக்கம் அசுவனி யாதுவெல்-
-லாந் தீரும்.

இம்மருந்தில் ஊறப் பணவிடை வெள்-
-ளைத் தியலத்தில் - ஏழுநாள் கொள்ள
சன்னி பதிமூன்றும் வாத மேகமதை பித்த-
மேகமதை செட்டும் மேகமதை சன்னி மேகமதை
உதிர வாதம் அழுப்பு வாதம், கிண்ணக்-
கிரந்தி இவை தீரும் - யிம் மருந்தில் ஒரு
பணவிடை வெண்ணெய் காரம் கலந்து
அக்கு கலந்து மிளகு கலந்து தேமல்
கடந்த இவ்வெல்லாம் வெதுப்பிப் பொடி
செய்து முருங்கைப் பட்டை சாத்தில்
ரெண்டு நேரமும் நாற்பது நாள்க்-
-கொள்ள சன்னி வாதம் பக்க வாதம்
உதிர வாதம் சூருவாங்க வாதம், எரிவாதம்,
நடுக்கு வாதம். முகவாதம். கொண்ட
திருவாதம், உள்வலி, பருவலி, பலி,
வாதம், குன்மம், எரிகுன்மம்,
அட்ட குன்மம் மேலவாயு கல்லடைப்பான்
நீரடைப்பான் கிரு-
சதையடைப்பான் எல்லாந் தீரும்.
-திரியக்கட்டு இவை
இம்மருந்தில் பணவிடை நிலவாகைச்
சாத்தில் பத்துநாள்க் கொள்ள கெர்ப்ப
வாய்வு. நெருவாய்வு - கோடைவாய்வு.
உளமாந்த வாதம். அரை வாதம். கிணை
-வாதம். யோனிக்குளை நாபிச்சினை,
பக்கச் சினை செறு பாண்டு யாவையெல்லாம்
தீரும்.

~~[illegible]~~
சீலம் உயன (27) க்கும்).

ஆனை ஊனை பலம்-16. ஒருபாக களிப்-
பாலை யாலைச் சாத்தில் அந்த விரையை
நனைத்து பாவனை பண்ணிப் பிறகு
போயவரை யாக வறுத்து பொரிமாப்
போலே அரைத்துக் கோரோசினை,
கற்பூரம். ஜாதிக்காய், ஜாதிபத்திரி
வகைக்கு பலம்-1, அபின் பலம்-4,
இந்த அஞ்சரப் பிரதி பண்ணி நேக
வறுத்துப் பொடி பண்ணி யாந்தப் பொடியும்
அந்த மாவும் பிசிறி கலசத்தில் வைத்துக்
கொண்டு ஒரு போதைக்கு நெல்லி
அடையாக இரண்டு நேரமும் தேனில்க்
கொள்ளவும். பத்தியம்- சீம்புளியாட்டு
உப்பு கண்டம் ஊசல் உப்புக் கண்டம்
முருங்கைப் பிஞ்சு. அவரைப் பிஞ்சு அதிகம்
பண்ணாத நெல்லிக்காய் பொரித்தை
வெண்ணெய் நல்லா வெடுத்துப் போட்டு
நெய் நேமம் சாதம் எடுத்துப் போட்ட
தயிர் மிளகு. சீரகம். வெந்தையம். கரு
வேப்பிலை. நெல்லிமுள்ளி. துவரைப் பருப்பு,
யாதுகன் கூட்டிக் கொள்ளவும். சீட்டர்
காலக்கிருது நீர்த்தாரிக்கையாவும்.
ஒரு தினகெளக்க வடம்.

பக்கம்:- ௨௯௬.

சிந்தனைத் தைலம் சேர்க்கி முறைகூடம்.
பாதிக்குக் கஷாயம் அகத்திப்பட்டை.
ஆலம்பட்டை. அரசம்பட்டை. நாவல்ப்-
பட்டை. மாம்பட்டை. கீர்ப்பூளாம்,
பெரும்பூளாம். பனம்பட்டை. ஆவரம்-
பட்டை கடலாஞ்சி மஞ்சீன், கடுக்-
கொடி இதுநாத் அசனைத்துக்குமேலக்
கஷாயம் பாதிக்கு மேல் பொடி ரெண்டு
பணவிடை சீனிப்பத்தி. பாங்கடல.
மென்பாடம் பொடி செய்து போட்டுக்
கியலம்பண்ணி முடிக்கவும்

பஞ்சாமிர்த செந்தூரம்:

லோகம். பலம்-1. காந்தம் பலம்-௨.
சாதிலிங்கம் பலம்-௩- சுத்தி பண்ணி
-ண மனோசிலை பலம்-4, கோசினை
பலம்-௫, இதுவெல்லாம் கற்றாழஞ்
சாறுவிட்டு ரெண்டு நாளரைத்து -
ஒரு சட்டியிலே மருந்தை பதித்துக்
கஜபுடமாய் மூன்று நாள் வைக்கிறது
நெய்யிலே ஒருநேரம், ரெண்டு நாரைப்
பணவிடை கொள்ளவும். தேனுடனே
-யுங் கொள்ளலாம். தீரும்வியாதி:
இசிவு வாய்வு-6. கிராந்தி 64. உடம்பு
பிணைக்கிறது ஒடுத்து மேகம் பிணைக்கிறது தனக்கிற
பாருமேல-11, சிவாசம்-5, சன்னி-13, வாய்வு 84 மேகம்
வலி. கைகால் உளைப்பு பிள்ளையில்லா பெண்களுக்கு கர்ப்பம் உண்டாகும்
ரோகங்களின் கூடிய வாத ரோகங்களெல்லாம் தீருமாகும்.

உ. 1. 91

பக்கம்:: 227

கெம்மருந்து சுத்தி பண்ணுகிற வகை:

நாடி கொளுந்திரத்திலே முறைமாறிப் போருகிறது. சாதிலிங்கம், முலைப்பாலிலே ஒருநாள் மனோசிலை கொளுந்திராதிலாகுதல். வெள்ளாட்டுநீரில் எருக்கல் வேருகட்டி வைக்கவும். சுத்தியாகும். சோகமாவது அரைப்பொழுது சுத்தி பண்ணும்.

வகை:: கோழியாகும் பாஷாணமசை வறுக்கவும். தொழுவேலிவேர்க் கியாழத்தில் பத்து வரைசு வறுக்கவும். பின்பு காந்தம் அரைப் பொழுதும் கையாந்தகரைச் சாற்றில் பத்து வரைசு வறுக்கவும் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் பத்து வரைசு வறுக்கவும். தகரைச் சாற்றில் பத்து வரைசு வறுக்கவும். எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் பத்து வரைசு வறுக்கவும் சுத்தியாகும்.

சாதிலிங்க மெழுகு:

நன்றாய் வளர்ந்த புளியம் பரண்டை நாப்பத்தஞ்சு. நன்றாய் வளர்த்திய பாகு காரம் பசுவின் பால் வறுத்து சுவாசு சுவாசித்துப் பிசின் பத்துநாள் சுவா சுவா வறுத்து பிசின் வெய்யிலுலர்த்தி

எடுத்தும் படம் வைத்துத் தியாலம்
வாங்கி தைலத்தை வார்த்து - 10. விடை
சாதிலிங்கத்தை ஊற வைத்து தியாலம்
வார்த்து அரைத்துக் காயக் காய
ஒருநாளைக்குப் பத்து நிறம் அரைத்து
அதை பருப்பு ஊமத்தங் காய்க் குள்ளே
வைத்துக் காசிடை கோணை திறந்து
ஒப்புடமிடவும் இப்படி ஏழு படமிட
மெழுகாகும். இந்த மெழுகு வெள்ளியம்
பத்துக்கு ஒன்று கொடுக்கவும்.
ஆறுமாறும். முட்டையைக் காசிடை
கண்திறந்து வெள்ளைக் கருவைப்பத்திப்
போட்டுச் சாதிலிங்கச் சேர்வையை
முட்டைக்குள்ளே வைத்து முறைவாக
- விடை சாதிலிங்கமிருக்கிற முட்டைக்
குள்ளே வைத்து செருப்பா[illegible]
மறைத்து முட்டையை மூடி இருப்
பதுக்கவசத்தில் ஆனாங்கிற நாலத்தி-
-தொண்ணாக பட்டு அதின் மேல் கரி
மாத்திரம் உமியிட்டு அதில் போதில்
எரிந்த முட்டையை வந்து பட
முந்தியபட உமிய மங்கிறியம் வைட்டுக்
கவசத்தை அடைக்கட்டிக் கொண்டு
மூடி ஆவாரம் வெந்த கா குதல் உலோயவாரகாதூ

கள்ள் வாதகாத்தல் கொண்டு வந்து எரியாட
இளக்கரியாதும் உமியாதும் பத்தி மேல்
உமியாதும் பத்தி கரியிதும் பத்தின வரசி
எடுத்து ஆறவிட்டு முந்னபடி புடமிடவும்.
அப்பால் நெலம் பார்த்து சாதிலிங்கத்தை
அரைத்து மெல்லிய சீலையால் பிதொண்ணா-
யிரந் திரமாகக் கிட்டி வைக்க வேண்டும்.

வெள்ளையென்பது.:

ஒன்று இருக்க தாரை காறும்
எழுமிச்சம் பனத்தை நல்லபாம்பை
கடிக்கவிட்டுப் படித்தையாடங்கொரியாமல்
சந்தனைத் தாள் முடிப் பொண்ணுடைத்த
சாறு பிழிப்பது. உலர்த்திக் காஞ்ச பின்பு
சிந்தனைத்தை வாங்கிப் பனிமனைத்திப்
புதுசுவாசுமரும்:

பெரும்பாட்டுக்கு:

யாலந்தைத் தம்பலம் எழுமிச்சங்-
-காயளவு யரைத்து தேங்காய்ப்பாலில்-
கரைத்து சுத்து நல்ல வெல்லம் போட்டுக்
குடிக்கவும். கண்டங்கத்திரிச் சாறு
யாளக்கு நல்லெண்ணை யாளக்குக்
சாசித்து முறை நாளைக் காலமே குடிக்கவும்.

மருந்தீட்டுக்கு - விரோசனை ~~[illegible]~~ டை :-

பாகலிலையை த். துவைத்து அதிலே அரைப்படி பசுவின் பால் பச்சைப்பால் வார்த்துப் பிசைந்து பிழிந்துப் பத்து வேளை வடிக்கிமக் குடிக்கப் பத்து வேளை வயறு வரும். மருந்திட்டுத் தீரும்

உள்ள் க்காச் சுக்கு:

வெள்ளருகு. முள்ளிவேர். நத்தைச்சூரி, யானை. ~~[illegible]~~ ன்க் கொடுக்கிலை. திருநீத்- றையகம். நெய்யம்பட்டை, நாவல்பட்டை மாம்பட்டை. த்தென்னங்குரும்பை, செருப்படி ~~[illegible]~~ சிறுலையும் பயுங்கிப்பட்டை யாவை சமன் கூட்டி அத்சி கத்திரிக்காய் யறுவைது கிழக்க அரிந்சி வேகவைச்சி வெகிரதிலே காப்படி நல்லெண்ணையும், அரைக்கால் படி குப்பைமேனிச்சாறு விட்டுச் சூரணமுங் கூடப் போட்டு வேகவைச்சிக் காய் குழையாமல் வேகவைச்சு பொரிக் கிரி போல பண்ண மருந்தெல்லாந்து ~~[illegible]~~ வட்டவைத்துக் கொண்டு அந்த் சந்தி ரெண்டு நேரமும் ரெண்டு ~~[illegible]~~த் தீ தின்னவும்.

நரமியைத்துக்கு மேகனாத் வண்டைச்

ஆவாரம் நெத்து கொண்டு வந்து விரையெடுத்து ராத்திரியிலே ஊறப்போட்டு காலமே உரக்கிக் களைந்து கொம்பு அழுது எலும்பிச்சங் காயளவு நல்ல சிந்தனைம் அந்த மட்டு பனைவெல்லம் அந்தமட்டு நற்சிரகம். சேர்த்தரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவும். நெட்டைப் பட்டை வேர் எலும்பிச்சங் காயளவு அரைத்து எருமைத் தயிரில் கொடுக்கத் தீரும்.

மேகனாத வண்டை:-

காரியங் கள்ளஞ்சி-10, நசம்களஞ்சு -4. காந்தம் கெழஞ்சி-5, சாதிலிங்கம் களஞ்சி-5, எருமை மோர் வார்த்தரைத்து பிரவது வண்டையாக வுருட்டி மேரி-லாவது தயிர்லாவது கொடுக்கவும். அடைக்கிறது அறுவது நாள்வரைக்கு அரைக்கவும்.

பிறங்கிராமல்த் தைலம்:-

நெல்லிக்காய்ச் சாறு படி-1, கை-யாந்தகரை, வல்லாரை, சிறுகீரை, முசுமுசுக்கை, பொன்னாங்காணி, நெரினைத்தாமரை, கற்றாளை, தூதுவளை வகைக்குச் சாறு. படி-1.

நெல்லிக்காய் சாற்றிலே போட்டுபசுவின்
பால் - படி - 2 - தேசிப்பழச் சாறு படி-1
தாமரை வளையந். தண்ணீர்விட்டான்
கிழங்கு. நன்னாரி வேர். செங்கழுநீர்
கிழங்கு, வெட்டிவேர் வகைக்குபலம்.4
பால் வார்த்தரைத்து குறுணிநல்லெண்
-ணையைப் போட்டு எல்லாம் ஒன்றாகக்
கலந்து ஏலம் சந்தனக் கட்டை,
செண்பகப் பூ. விலாமிச்சம்வேர். சித்தர.
பொடி யாது சமன் கூட்டி யடித்துப்
பானையிலேப் போட்டு தண்ணீர்
விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி
இறக்கி மத்திட்டமாய் யெண்ணெயுடனே
விட்டு யெல்லாம் அகண்ட தாளியிலே
யிட்டு அதிமதுரம். சீரகம். கடுக்காய்
சீரகம். தேவதாரம். மிளகு. கடுரோகணி,
கோட்டம். கொம்பரக்கு. அரத்தை,
இருணாகப்பூ. வாய்விளங்கம்
சாதிப்பூ, லவங்கபத்திரி, லவங்கப்
பட்டை. கிராம்பு. கோரோசனை
வகைக்கு வராகனெடை-4- மகிழம்பூ,
பச்சை புளாங்கிழங்கு வகைக்கு
பலம்-1. பால் வார்த்து அரைத்து

தயிலத்தில் கூட்டிக்கட்டு சிறுகொதி-
-யாட்டு மூன்றுனாள் கொதிக்கயாட்டு
பதத்திலிறக்கி வடித்து நாலுநாளைக்கு
ஒருக்கால் எட்டுநாளைக்கு ஒருகால்
முழுகவும். பயித்தியகாசம். உஷ்ண
வாயுசயாத்தியம். நேத்திரகாசம்.
கண்புகைச்சல், மேகவாந்தி,
எளைப்பு, அஸ்திசுரம், வெட்டையான
மேல் உண்டான பிணியெல்லாந் தீரும்.

வேறு பூபதிய தைலம்:

அயாரப் பலம்-50, இத்தர்முட்டிவேர்,
அரத்தை வகைக்கு பலம்-25. வெட்டி-
-வேர். முர்க்கிழங்கு, நன்னாரிவேர்,
சிந்தணக்கட்டை. வகைக்கு பலம்-5.
எல்லா மிடித்து நீருவிட்டு எட்டொன்-
-றாய்க் காய்ச்சி அதனுடன் தாளியாவிட்டு
நல்லெண்ணை குறுணி தேசிப்பழச்சார்
படி-1. ஆதண்டையிலைச்சார் படி-1,
துளசிச்சார் படி-1. பூட்டுக் கொதிக்க
வைத்து எல்லா செண்பகப்பூ அதி-
மதுரம், கோஷ்டம். செண்பகப்பூ, சிறம்-
-பிரான். சிரகம் லவங்கப்பட்டை

வால்மிளகு, வெங்கப்பத்திரி, மஞ்சள்.
தேவதாரு, மஞ்சிட்டி, கிராம்பு, கோரோசனை,
குங்குமப்பூ, ஜாதிபத்திரி, கடுகுரோகணி.
வகைக்கு விராகனெடை 4. உலகநயப்பூ.
பச்சைப்பூலாங்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்.
2. எல்லாமிடித்துப் பசுவின்பாலில்க்கரைத்து
எண்ணைச் சட்டியிலிட்டு கமலாக்கினி,
தீபாக்கினியாய் எரித்து கருகுமிதந்து
பக்குவம் பார்த்து இறக்கி வடித்து
தானியப்புடத்திலே வைத்து முறைக்கிரவும்.
பீனிசம், நேத்திர நோவை, காசம்,
கபால நோவை. கபாலவாய்வு. பாரிச-
வாய்வு, கழுத்துமேல் வந்த வியாதி-
யெல்லாந் தீரும்

மகா விசகுட்டத் திலகம்:-

எட்டிப்பழச்சாறு பீருதிராணி.
சித்திரக்கள்ளிப்பால் திராணி, எருக்கம்-
-பால் கள்ளிப்பால் வகைக்கு திராணி.
வெளிப்பரித்தி, நொச்சி, ஆகாசத்தா-
மரை ஊமத்தை வெள்ளை வேளைச்
சாறு திரவக் கோடி. கொட்டைக்கரந்தை
சங்கங்குப்பி. பருத்தி இருகாங்கோரை,
பேய்ப்பீளைக்கு பலிதுடைக்கினால்

வாய்வை, பருபாகல், கொல்வாரை யாரண்டு,
திரணி வெருகு குப்பைமேனி, முடக்கத்தான்
அவுரி, நருக்கன்னி, கின்னியானை, ஆடாதோடை
குருந்து, மாவலிங்கு, கோணடயானை,
பீருப்பை வகைக்கி பலம்-!, பொழுது
மசிசானைக் கிடங்கு, கோள்துவரை
பேய்மிரட்டி, தகரை, காட்டுமுருங்கை
முருந்து யானை, பங்காக்கன், அங்கிளை,
பனை, தேள்க் கொடுக்கு, நாய்வேளை,
பண்ணையானை, மகாயானை, மல்லிகை
நெரிசி, நாயுருவி, பார்ந்திணைச் சாறு
அருகம் கோரை, செம்மட்டி யானை,
நாடண பத்தி யானை, பன்னிறவை, பவளக்
குன்னி, வெத்திலைச் சாரவைமணை-
யானைப் படுவார்சி யானை, கிடாரைத்தீ
தை இலை, புதுகி, கோட்டைலி.
மிர்ச்சை, மணலி ஆரைபில் யால்கிடம்பு,
நெருங்கை, செம்பை, முக்கிரட்டை
அரைக்கீரை, துரிய், காட்டாரத்தியை
கருவேபான்க் கிள்ளிங்கு குஜை மிட்டான்
சடை முருக்க், முள்ளம யானை, செந்திரப்பு
இலை, சித்ரா மணக்கிலை, வட்டக்
கிழு கிழுப்பை முக்கீத்தி யானை, பூனையானை

குதிரைப் பாலை, கிளைதப் பாலை,
அழமயக்கி, வேளை, கம்புதிருப்பு, பாணியலை,
புல்வணகச் சாறு வணக்கிழ் எட்டிப்
பன்ச் சாறுடனே வாட்டு. யெட்டிச் சாறு
நெட்டிப்பு அஞ்சென்னையும் வாட்டுச்
சித்திர மூலம். நொச்சி வேர், தண்ணீர்
விட்டாங்கத்தின, சிறுகாஞ்சோரி. பஞ்ச
முருங்கைப் பட்டை. ஆயில் பட்டை
உவாய வேர். உத்தாமணி வேர், யெருக்கம்
வேர், ஆடாதோடை வேர் மாமஞ்சள்,
தும்பை, வேர். சித்ரமுட்டி வேர், பேரா-
முட்டி வேர் நொச்சி வேர். உசிலம்பட்டை,
வேப்பம்பட்டை, கள்ளி வேர். பிரப்பம்
வேர் புளிப்பை வேர். கிடுல்ச் சிண்டைமே,
வெட்டத்திருப்பி வேர். சோற்று வேறு
கற்றாழை. சித்தமல்லி வேர். பேராமல்லி
வேர் பெருங் கோரைக் கிழங்கு. சிறுகீரை
வேர். தூதுவளை வேர். சிவனார் வேம்பு,
உசிலாத்தி வெள்ளருகு. கோரைக் கொடுப்
பூண்டு. பேயத்திமலை காஞ்சி, கொடிப்
பாலை வேர். சித்தாரணை வேர்,
முன்னை வேர். வெள்ளறுகு வேர்,
வெள்ளைத்தும் வேர், சிறுக்காத்தி
வேர். வெள்ளிப் பாவட்டை, பேய்மிரட்டி

வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் வேர்,
சந்தனவேர், தென்னாளை மூங்கில், இஞ்சித்
தன் சிறுபாணையான் கிழங்கு கிழங்கி
வேர். கடம்பு சிறு கடம்பு கருவேப்பிலை,
சங்கங்குப்பி, நாய்வேளை முக்காவளை
வேர் ~~நிலப்~~ பனைக்கிழங்கு. பனங்கு
வேர், தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு
சிறுசந்தி வேர். பூவந்தி. சிறியாநங்கை
நெருஞ்சி வேர், திருவள்ளிக் கிழங்கு
வில்நால் வேர். நந்தி நாயம் வேர்.
கத்திரி நாயகம். வேர் அல்லிக்கிழங்கு
சந்திரகாந்தி வேர். குதிரைக் குளப்பு,
தென்கொருக்கு வேர், சூரியகாந்தம்
வேர், நெட்டை வேர், கோரைக்கிழங்கு
கோளியவரை. செங்கத்தாரி சிந்திக்கொடி,
செப்பு நெருஞ்சி நாணல் வேர், ஆகாச
கருடன் கிழங்கு. பிரியன் வேர்
வெட்பாலை வேர். சித்தாமணக்கம்
வேர். எருக்கலம் வேர், காட்டாமணக்கு
நாகமல்லிகை வெட்டி வேர். பாலை.
கிழணை. மகிட நாச்சி வேர்
அமுக்கிரா வேர். பெருபாத்து வேர்,
செங்கழுநீர் கிழங்கு. வகைக்கு பலம் - 5.

இது வெல்லம் மிதத்து அகண்ட தாளியப்ப
போட்டு தண்ணீர் விட்டு யெட்டுக்கு ஒன்றாய்க்
காச்சி யிறக்கி கியாயம் வடித்து முகத்தில்
யெண்ணையடுகனை. வெள்ளரிச் சாறு
நார்த்தங்கிழங்குச் சாறு வசம்பின் சாறு
வகைக்கு படி கோசலம் யெண்ணையளவு
வாய். கண்ட தாளியவிட வார்த்து மங்கு
குக்கிலி யேலம். கோஷ்டம். அதிமதுரம்
நாகப்பூ. கஸ்த்தூரி மஞ்சள். அக்கிரா-
காரம். மரமஞ்சள். செங்கடுகு. வெண்-
-கடுகு. கருங் கடுகு. அகில். பெருங்குரும்பை
செங்கத்தாரிப் பட்டை. மஞ்சிட்டி இருமிலம்
சிறுனி தேவதாரம். ஆனைத் திப்பிலி மூலம்,
வெள்ளிச் சிறுனி. தாளிசபத்திரி, கொத்தமல்லி
வாய் விளங்கம். சித்திர மூலம். செம்-
-பளிச்சை. கொட்டகிழங்கு.
கோரைக்கிழங்கு. கொம்பரக்கு மிருதாரசிங்கி
வாலுளுவை அரிசி. வெட்பாலை அரிசி,
கருஞ்சீரகம். லவங்கப்பட்டை, அரத்தை,
லவங்கப்பத்திரி. திருகள்ளை. வெங்காரம்,
நேர் வாளம். வெள்ளைப் போளம். கல்மதம்,
சகோந்திரி பேதி, சிந்தணம் ட்டிப்பாறு
ரெத்த சந்தணம் வைக்கவந்தப்பூ

உளசிக் காந்தம். காட்டுச் சீரகம். செவியம்.
கார்போக அரிசி. மூலனாழிங்கி மூகின்
செண்பகப்பூ. சன்னலவங்கம். நறுக்குமூலம்
சாதிக்காய். சாதிபத்திரி. கிராம்பு பஞ்சலவணம்,
வகைக்குப் பலம்-8. பெருங்காயம் பலம்-2ம்
குந்துருப் பச்சைப் பூவாசிகிழங்கு வகைக்கு
பலம்-16, எல்லாம் நன்றாயிடித்து பசுவின்
பால் வெள்ளாட்டுப் பாலில் கரைத்து
எண்ணையுடன் சேர்த்து பல விறகு போட்டு
காட்டாக்கினியாய் எரித்து தயிலம் ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~ பதத்திலிறக்கி வடித்துக்
கொண்டு. புனுகு சட்டம். பலம். 5
கஸ்தூரி, புனுகுப் பச்சைக் கற்பூரமும்
பலம்-4. வடித்த தயிலத்தில் வாசம். கட்டி
தானியபுடமாய் அரையாலே வைக்கவும்.
யாந்த வாசம் மூப்புத் தைலம் சகல
வாயுக்கும்-ஆகும்.

அரக்குக் கெந்தித் தைலம்:

அமுக்கிறாங்கிழங்கு, நன்னாரிவேர்
நொச்சிவேர், கோரைக் கிழங்கு, ?கோம்.
~~[illegible]~~ சித்தர் முட்டி வேர்
சிறு செங்கழுநீர் வகைக்கு பலம் ௨௦.

3.1.91

பக்கம்:- ௨40.

வெட்டி வேர். ஸ்ரீவேலி வேர்.
வகைக்கு பலம்-5. எல்லாந் தகர்த்துப்
பானையிலிடவுந் தண்ணீர் விட்டு
எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி. இதாய
மிறுத்து அகண்ட தாளியிலிட்டு
நல்லெண்ணையும் ௨படி சேர்ப்பு.
அதிமதுரம் கோட்டம். கடுகுரோகணி
சந்தனம், வெட்பாலை. அரிசி,
சிம்பிராண் மிளகு. உள்ளிசிரகம்,
காந்தார் மஞ்சள். லவங்கப்பட்டை
வகைக்கு வ-4. கரும்பூலாங்
கிழங்குப் பச்சையும் வகைக்கு
பலம்-14. இது வெல்லாமிடித்து
தயிர்த் தண்ணீரில் வாங்கி பசுவின்
பாலும் அரைத்து இறாயச் சென்னை
யல் போட்டுக் கொதிக்க வைத்துத்
தைலம் வடித்துக் கொண்டு தேகெரிவை
உள்ளுக்குங் கொண்டு தலைக்குந்
தேய்த்துக் கொண்டு அழைச் சமைக்கு
மிகு. இயக்காயட்டு முகைவடம்.
அரவத்தின் சிரம், வெட்டைப் பித்தம்
தீரும். புள். மோர். பத்தியம்.

3. 1. 91.

பக்கம்:- 241

கொம்மட்டிக்காய் கடுகு:-

கொம்மட்டிக்காய் வரைத் தண்ணிப் போலே அந்த நிறையை பலம்-8. எருக்கம்பால் படி-4. சீ.ருள்ளிச் சாறு படி-4. பஞ்ச-லவணம் படி-1. மிளகு பலம்-1. புளி பலம், தேங்காய்ப்பால் படி-4. பசுவின் நெய் படி-4. சிறுசெருப்படை, ஓமம், கையாந்தகரை, வாய் விளங்கம், வசம்பு. வெள்ளுள்ளி வகைக்குப் படி-4, இதுவெல்லாம் பொடி பண்ணி இவ்-வகைப் பாலச் சாற்றிலே மருந்தைக் கரைத்து ஒரு பெருஞ்சட்டியிலிட்டு அடுப்பின் வைத்து எரித்துப் பதம் பார்த்து இறக்கும் போது விளக்கெண்ணை விட்டு மெழுகு பதத்தில் வடித்து கடுகை வைத்துக் கொண்டு ஒரு கழற்சிக்காய் பிரமாணம் கொண்டால் வயிறு பேதியாம். விட்டு நாளைக் கொருகால். பத்து-நாளைக் கொருகால் உண்டு கொண்டு வரவும். அட்டத்திர குன்மம், சூலை-5. சத்திர சூலை, உதிரச் சில்லவைப்பு பாணை அகுணை குண்டல வாதம் அண்ட வாதம் சூலை-யுந் தீரும்.

3.1.91

பக்கம்:- 242.

கொம்மட்டிக்காய்த் தைலம்:-

பத்துக் கொம்மட்டிக்காய் விதை
நீக்கி அதிலே அல்லிப்பூ அடைத்துச்
சிட்டியாலே வைத்து பத்துநாள் பிடி
எடுத்து ஆட்டுக் கல்லில் அரைத்து மை
போலே அரைபடு முறைபடி விளக்
கெண்ணெயிலே மேற்படி பால் படி 4,
இளநீர்ச் சாறு படி 5. பசலையைச்
சாறு படி 5, மீனை கூட்டு
கடுக்காய் சீரகம். கடுகுரோகிணி,
பஞ்சவண்ணம், வசம்பு, மிளகு கருஞ்
சீரகம். வெள்ளுள்ளிப். பெருங்காயம்,
வகைக்கு பலம் 4. பொடி செய்து
எண்ணெயிலே கூட்டப் போட்டுப்
பதமாக எடுத்து தைலத்தை வடித்துக்
கொண்டு தினம் ஒரு கரண்டி
கொள்ள குன்மம், உதிர சல்லி,
நீராமைக். கட்டுநீர்க் கோவை,
வாயுமகோதர வாய்வு பெருவயிறு
உதிர வைப்புநீர், இதுவெல்லாம் தீரும்.
பத்தியம்- மோரும் சோறும்.
உப்புத் தவிர்க்கவும்.

4-1-91.

கெந்தகத் தைலம்:

தாழை விழுது, ஆகாசத்தாமரை, பொடு-
தலையை நொச்சி, பொற்றலை, கரு-
தாளிக், கொட்டைக்கரந்தை, மணத்-
-தக்காளி. வெலிப்பருத்தி சிறுசெவெள்ளைச்-
-சாரணை. கையாந்தகரை. இந்த வகைக்குச்சாறு
வகைக்கு நாழி. கொட்டைத் தாளியாலிட்டு.
சாத்திரப் பால் நல்லெண்ணெய் விட்டு
சீரகம்மிளகு. சம்பிராணி. கடுகுரோகிணி.
தேவதாரம். ஏலம். அதிமதுரம், கோஷ்டம்.
தான்றிக்காய். கடுக்காய். திருநாகப்பூ. வெட்-
-பாலைஅரிசி. வெள்ளெள், அரத்தை
வகைக்கு விடை-1. : காப்புரிசைப்-
-புலாங்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-1,
மருந்தில் வாம் பால்விட்டு அரைத்து
எண்ணெயல் போட்டு எரித்து கடுகு
பதந்தாவிறக்கி வடித்துக் கொண்டு
எட்டுநாள்க் கொடுக்கால் முழுகவும்.
மேகப்பிட்டல் வியத்து வரவும். வாதத்தை
நசுக்கடும். சிரோணித வாதம். கரப்பான்.
கடுப்பு. இரத்த கிருமி. ஊதக் கரப்பானில்
வந்த ரோகமெல்லாந் தீரும்.

நீர்க் குன்றித் தைலம்:

நீர்க்குன்றித் தையலம் சாறு, தேசிப்-
-பழச்சாறுபடி-2. நல்லெண்ணெய்

இதுவெல்லாம் இடிச்சு நெய் கோஷ்டம், செண்பகப்பூ. அதிமதுரம், வெட்பாலையரிசி வெங்காயப்பட்டை. வெங்கப்பச்சிரி, சிற்றரத்தை. தான்றிக்காய், சீரகம். அரத்தை கோரோசினை, கடுகுரோகிணி, மகிழம்பூ. மிளகு. பச்சைப் பூலாங்கிழங்கு. வகைக்குப் பலம்-4. மருந்தெல்லாம் பால் விட்டரைத்து எண்ணையாய்ப் போட்டு எரித்து பதம்பார்த்துயிறக்கித்தைலம் வடித்து நாலு நாளைக் கொருதரம் முழுகவும். நேத்திர ரோகம். நேத்திர சுழலை. தீரும்.

வாத குடார வச்சிரத் தைலம்:-

சூதம், கெந்தகம். தாரம். மனோசிலை பொன்னரிதாரம். துரிசு வெள்ளைக் கெவுரி. வெண்காரம். இந்துப்பு நேர்வாளம் காந்தம் இதுசமன் இடிச்சு கருஊமத்தைச் சாற்றாலரைத்து சுத்தமாய் பழுத்த இலைக் கிழித்து அரைத்த மருந்தைச் சீலையிலே தடவி உலர்த்திக் காய வைத்து வேப்பெண்ணை, இலுப்பெண்-ணை, ஆமணக்கெண்ணை. புங்கெண்ணை நல்லெண்ணையாங் கலந்து வைத்துக் கொண்டு மருந்துத் திரியைத் தோய்த்து

ஊளைக்கிலே கொணர்ந்தி அந்தக் கிரியைக்
கூட்டி கலந்தெண்ணையை வடிட்டு
ஒரு சட்டியை கிடேத்து எண்ணையைத்
திரியுடம் எரிந்து விடும். மருந்தெண்-
-ணையை எடுத்து வைத்துக் கொண்டு
பட்சவாதம், அர்புத வாதம், பாரிசவாதம்,
வாத மேகசிர தெல்லாம் பாந்தத் தைலம்
வாட்டு பிடிக்கவும். தகுதானைப் போட்டு
வெந்த வெதுவாடவும். பத்யமோறு
ஆகாது!

திருமூலக் கிருதம்:

சிறுபூநல். வேர். சித்திர மூலம், கிட்டிலி-
மூலம், அரத்தை, உலவவேர், கண்டங்கத்திரி-
வேர், நொச்சி இலை வகைக்கு - பலம் - ௨௦,
எல்லாம் இடித்து ஒரு பாண்டத்திலிட்டு
தண்ணீர் விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி
யடிக்கிக் கொண்டு தெண்ணெய் நெய்
விட்டு பாந்திச் சிற்று. கொம்மட்டி, தை-
-லம் பழச்சாறு, தேசிப்பழச் சாறு.
வகைக்கு. ஒரு சேர் விட்டு கீர் சிண்ட
எரித்து சாதிபத்திரி. தாளிசபத்திரி. கிராம்பு
கோரோசினை. வகைக்குப் பலம் ௫, திரிகடு
சீரகம், வகைக்கு பலம் ௰, ஏலம்
சிறுநாகப்பூ. இந்துப்பு, ஏலம், சடாமாஞ்சி

வகைக்கு பலம். 1, இதுவெல்லாம்
யிடித்து வடித்துக் கொண்டு நெய்யாற்ப
பொங்கி பதமாய்க் கிண்டி. பதமாக வரு-
-கையிலே பத்து பலம். சீக்கரைப் போட்டு
பதமாகக் கிண்டி யிறக்கித் தினம்
ஒருகரண்டி கொள்ளவும். அக்கினி
மாந்தம். காசம். அஸ்திசுரம். இந்திரி
வாய்வு கிராணி சகலவாயுவுந் தீரும்:

வில்வக்கிழம்பு::

வில்வவேர். மேல்பாண் தள்ளி இடித்து
பலம்-20, ஒருசெம்பானையிலே போட்டு
நீர் எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி பழவெல்லம்
பலம். 20, கரைத்து வடித்து அந்தக்
கிஷாயத்தில் விட்டு யிளக்கிச் சேர்த்து. கொட்டை
மாதுளம் பழச்சாறு நாரத்தம் பழச்சாறு
வகைக்கு படி. [?], இட்டுக்கொண்டு அடுப்பில்
வைத்து அனைச்சிறு கொதி வைத்து ஏலம்
முந்திரிகைப் பழம். பேரிச்சம் பழம்,
திரிகடுகு. கருஞ்சீரகம், திராட்ச வகைக்கு
பலம்-1. இடித்துக் கொண்டு பாகிலே
போட்டுக் கிளறி பக்குவம் பார்த்திறக்கி போது
ஒருசேர் தேன் விட்டிறக்கி தினம் ஒரு
கரண்டி கொள்ள அரோசிகம் பயித்தியம்
பித்த வாயு யெல்லாம் தீரும்.

அரித்தி ராசாயனம்::

பசுமஞ்சள்ச் சாறு பலம்-1. கருப்பன்
சாறு; வெள்ளரிக்காய்ச் சாறு, வல்லாரை,
தூதுவளை, வெள்ளைச் சாரணை வேர்ச்-
சாறு, சிறு நெருஞ்சி வேர்ச் சாறு, முள்ளங்கிச்
சாறு, நெல்லிச் சாறு, வெற்றிலைச் சாறு,
~~நெருஞ்சி வேர்ச் சாறு, முள்ளங்கிச் சாறு,~~
~~சிறு~~
வாழைமட்டல்ச் சாறு. இஞ்சிச் சாறு,
தேசிப்பழச் சாறு வகைக்கு பலம்-4-
உழக்கு. பசுவின் நெய் படி-2-உழக்கு
எரித்துச் சாறு சுண்ட வருகிற போது
திரிகடுகு. வால்மிளகு. ஏலம். அதிமதுரம்,
கோஷ்டம். அரத்தைச் சீரகம். செண்பகப்பூ
கருஞ்சீரகம். சிறுநாகப்பூ வகைக்கு
பலம்-15. கோரோசனை. பச்சைக் கற்பூரம்
வகைக்கு விடை-2. எல்லாமிடித்துப் பொடி
செய்து நெய்யிலப் போட்டு பலம்.
4-. அக்கரையாங் கூடப் போடவும்
பதமாகக் கிண்டி இறக்கி வைக்கவும்.
· கழ பிரமாணங் கொண்டால் உட்டிணம்
நீர்க்கட்டு அக்கினி மாந்தம். அஸ்திசுரம்,
சகலவெட்டையுந் தீரும்.

சூத கெந்த ரசாயனம்:

பசுவின் பால் படி-4, கொதிக்க வைத்துச்
சுத்தி பண்ணின கெந்தகம் பலம்-4,
பொடி பண்ணிப் பாலிலேப் போட்டு
உரை குத்தித் தோய்த்து உடனே கிடைந்து
வெண்ணை எடுத்து இப்படி பத்துவரிசை
பால் கொண்டு வந்து கெந்தகப் பொடி
போட்டுப் புக்குத்தி வைத்து கிடைந்து
தினம் தினம் எடுத்த வெண்ணையெல்லாஞ்
சட்டியிற் போட்டு முருங்கைப்,
பேரீச்சம் பழம், முந்திரிப் பழம்.
வகைக்கு 1. கொஞ்சமாய் எடுத்து
நெய்யாலே போட்டு நெய்யை
இறக்கவும். அந்த நெய்யுடனைப்
பசுவின் நெய் சேர்க்கப்படி அகண்டச்
சட்டியிலே விட்டு திரிகடுகு சீனி
பத்திரி. அரத்தை வகைக்குப் பலம்
4. குங்குமப்பூ, கோரோசினை வகைக்கு
பலம்-கீ. கிராம்பு பலம்-2. எல்லாம்
பொடி பண்ணி நெய்யிலேப் போட்டு
இஞ்சிச் சாறு, கொம்மட்டி. மாதளம்
பழச்சாறு வகைக்கு படி-4. வாரு

இஞ்சிச் சாறு வற்றுமட்டும் எரித்து இறக்கும் போது சர்க்கரை பலம்-8, கற்கண்டு பலம்-8, இடப்போட்டுக் கலக்கிக்கொண்டு பதமாகக் கிண்டி இறக்கின தினம் வெருகடிப் பிரமாணம் கொள்ளவும். கொள்ளுகிறபோது பிரமாணம் சீரணம் பார்க்கும் இந்தாமன் கோந்தும் செந்தூரம் அப்பிரகச் செந்தூரம். அனுப்பானம் பண்ணிக் கொள்ளவும். சூலை குன்மம் அக்கினி மாந்தம், அத்திசாரம். கிராணி. கிரந்தி சிலரோகம். வெட்டை மேகப் பிரந்த ரோகங்களெல்லாம் தீரும்.

இஞ்சிலாதி இலேகம்:-

பனியாரைச் சாறு படி-1, நெல்லித்-தாமரை வல்லாரை இஞ்சி. தேசிப்பழம் நாவல்பட்டை இஞ்சித் சாறு வகைக்குப் படி-4. எல்லாம் ஒரு சட்டியிலே விட்டு நிறையாய் வடிகட்டிக் கொண்டு படி பசுவின் நெய் கூட விட்டு அடுப்பேற்றி வைத்துத் திரிகடுகு, கிராம்பு, சீரகம், சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, கருஞ்சீரகம், வகைக்குப் பலம்-2. கருணைக் கிழங்கு காட்டுக் கருணைக் கிழங்கு பிரண்டை

சிவந்த நாயுருவிவேர் வகைக்கு பலம்-4,
எல்லாமிடித்து வடித்துக் கொண்டு நெய்யி-
லே போட்டுப் பதமாகக் கிண்டி சர்க்கரைப்
பலம்-8. கூடப்போடவுங் கிளறி யிறக்கி
கடுகும் நெய்யுடனுங் கலந்து ஒரு
கரண்டி உள்ளுக்குக் கொள்ள ஆசன
மூலரோகமும் அத்திசாரம் வாலக்கிராணி
இரத்த மூலம், பயித்தியாதிக்க வெட்டை
ரோகம் சகலமுந் தீரும்.

கதலி ரசாயனம்:

பசுவின் நெய் ரெண்டு படியாலே
நாடன வாழைப் பழத்தை யுரித்து
பிசைந்து கரைத்து அடுப்பில் வைத்து
எரித்து மெழுகு பதமாக வருகிற வேளை-
-யாலே ஏலக் ~~[illegible]~~ காய் தாளிச பத்திரி
பலம்-1 க்கு திரிகடுகு பலம்-4. அரத்தை
பலம்-2. அதிமதுரங். இருணாகப்பூ,
சடாமாஞ்சில் இலவங்கப்பூ கோரோசனை
கடுக்காய், ஓமம். வாய் விளங்கம்
முந்திரிப் பழம். பேரிச்சம் பழம், கருஞ்-
-சீரகம், திப்பிலிமூலம். சித்திர மூலம்,
கிராம்பு, வகை பலம்-4. இவ்வெல்லா

பிழிந்து வடிகொண்டு நெய்யுடனே
போட்டுப் பதமான வெளியாகவே
சர்க்கரை நெருஞ்சி சேர்க்கவும் கொண்டு
அரைத்து சேர் போட்டுப் பதம் பார்த்து
இறக்கிக்கொண்டு தினம் மொருவரு-
-கழ கொள்ளவும். அக்கினி மாந்தம்,
சீரமாந்தம். பயித்திய வாய்வு. அத்தி-
சாரம். இரத்தவாந்தி. உடம்பெரிவு,
இருமல். வெட்டைமேல் பிறந்த வியாதி
எல்லாந் தீரும்.

பஞ்ச இக்கிலச் சூரணம்.

பஞ்ச இக்கில் பலம்- 8. நெட்டி
நெட்டிலே கட்டிக்கொண்டு பெரிய
பானையிலே, தனிசி. ஆடாதோடை,
கண்டங்கத்திரி, வஞ்சி. வேப்பம்பட்டை,
இந்தவகை யிலையெல்லாம் போட்டு
ஜோர்காடி நிறையவிட்டு அதிலே
இக்கிலப் பொட்டணத்தை தாரா
யெந்திரமாகக் கட்டி அருபது நாழிகை
கிமலாக்கினியாக எரியவிட்டு மருந்தை
எடுத்துக்கொண்டு பிறகு அந்தப் பானை-
-யிலே முங்கிலைப் போட்டு மொருங்
காடியும் விட்டு முன்போலவே எந்திரம்
பண்ணி முப்பது நாழிகை கமலாக்கினியாக

பொரித்து இறக்கி மருந்தை எடுத்து
வெய்யிலிலே காய வைத்துப் பொடி
பண்ணி பழுங்கிப்பட்டை பலம்- 8.
தேசாபுரம் திரிகடுகு. திப்பிலி மூலம்,
அரத்தை. சித்திர மூலம், வெள்ளருகு,
சன்ன லவங்கப் பட்டை சிவனார் வேம்பு,
மிளப்பாங் கிழங்கு. சிங்கி வேர் லவங்கப்
பட்டை. விலங்க பத்திரி. இது எல்லா-
-மிடித்து வைத்துக் கொண்டு முந்தின தூளோடே
கூட்டி வெருகைப் பிரமாணம்
வெண்ணெயில் கொள்ள சூலை போம்.
நெய்யில் கொள்ள உஷ்ணம் தீரும்.
பணவிடை அப்புறம் கூட்டி நெய்யிற்க்
கொள்ள சூலைக் கிரந்தி எல்லாந் தீரும்.

கண்டங் கத்திரி லேகியம்:-

கண்டங்கத்திரி சமூலம். மூங்கிலிலை,
செப்பு நெருஞ்சி. சிறுபுள்ளடி. முள்ளங்கி.
சிறாய் வகைக்கு பலம்-10, எல்லாமிடித்து
பானையிலிட்டு. தண்ணீர் விட்டு எட்-
டொன்றாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு
பனைவெல்லம். பலம்- 20. கரைத்து
வடித்துக் கொண்டு உள்ளி பலம்- 8,
அரைத்து அந்தப் பாகிலே கரைத்து
திரிகடுகு, ஓமம். இந்துப்பு. கருஞ்சீரகம்

அரத்தை, வால் மிளகு. வாய் விளங்கம்
வகைக்கு பலம்-1½. இடித்து வடித்துக்
கொண்டு பாலிலே போட்டுக் கிளறிச்
சரமிருந்தால் தேன்விட்டுக் கிண்டி
பதமாகவெடுத்துக் கொண்டு தினமொரு
வெருகடிப் பிரமாணங் கொள்ள
அக்கினி மந்தம். ரத்த வாந்தி
க்ஷீகாசவா ஈளை. கிராணி ஏழும் தீரும்.

சீனி சந்தனாதித் தைலம்:-

சீனி. தேவதாரம். மலாக்காய்ச்,
சந்தனக் கட்டை. ஸீலாமிச்சம்வேர்,
வெட்டிவேர். அமுக்கிராக் கிழங்கு
வகைக்குப் பலம்-20, முத்தக் காசு,
வெருகங் கிழங்கு. நன்னாரி வேர்,
சித்தாமுட்டி வேர். சிறு செங்கழுநீர்
தாமரை வளையம். செங்கழுநீர்க்.
கிழங்கு. க். தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு
அரத்தை வகைக்கு பலம்-10 இடித்து
ஒரு பானையிலிட்டு நீர்விட்டு
எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி கொம்பார்
பலம்-20, தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க்
காய்ச்சி யாத்து அந்தக் கியாயமெல்லாம்

7.1.91.

பக்கம்: 254.

கிண்டதுக்குச் சிவண் நல்லெண்ணை
விட்டு அடுப்பில் வைத்து, மஞ்சள்,
அதிமதுரம், இலவங்கப் பட்டை, கோஷ்டம்,
இலவங்கப் பத்திரி, இதகம், கோரோசினை,
பச்சைக் கற்பூரம், மிளகு, வெட்பாலை
அரிசி, கோட்டாத்திப்பு, கடுரோகிணி,
வாய்விளங்கம், கடுக்காய்ப் பிஞ்சு,
சிட்டம், நெருப்பு எண்ணை வகைக்-
-கொருவிளை, நாளாங் கிழங்கு, மகரப்பு,
பச்சை வகைக்கு பலம் 4, எல்லாம்
பால் விட்டரைத்து எண்ணையிலேப்
போட்டு அடுப்பில் வைத்து எரித்துக்
கருகி மிதந்த பக்குவம் பார்த்து
வடித்துக் கொண்டு தினம் ஒரு
கரண்டி பாலிலே கலந்து கொண்டு
தலை முழுகவும். தீரும் வியாதி:-
சுரம், காச சுவாச சுரம், சந்நி-
சுரம், சிலேஷ்ம சுரம், வெட்டை,
மேல் பிரமேக சுரம், சயரோகமெல்
லாம் தீரும்.

பஞ்சதீராய சூரணம்: திரிகடுகு, அரத்தை
தேசாவரம், தாளிச[illegible]பத்திரி, இருநாகப்பூ,
திப்பிலி மூலம், சித்திர மூலம், [illegible], இந்துப்பு

வகைக்கு பலம் 15. எல்லா மிடித்து வடிக் கொண்டு. கண்டத்திலேப் பாகிச் சிக்கரை சேர்ந்து தினம் இருவெருகடிப் பிரமாணங் கொள்ளப் பயித்திய வாய்வு, உஷ்ண வாய்வு. மந்த வாய்வு. முதலான தொல்லாந் தீரும்.

வெட்டாத்திச் சூரணம்:-

மஞ்சள், திப்பிலி. மிளகு. சீரகம், பொன் முசுட்டைவேர், பெரு-கிஞ்சர, மரத்துப் பட்டை. அதிவிடையம், கிருகு வேப்பிலை, மாதுளை யளை, ஆவாரம் பூ. வேர் வெடத்தளை வேர். வகைக்கு பலம் 1. பொன் [illegible] வண்ணை- -[illegible] வறுத்து. அரவேக்காடு வறுத்து ச- சூரணம் பண்ணி சாதிக்காய், சாதிபத்திரி கிராம்பு. சுக்கு. கோரோசனை சீரகம், கிசகிசா வகைக்கு பலம் 15. இதைத்துச் சூரணத்துடன் கலந்து தினமொரு வெருகடிப் பிரமாணம் நெய் தேன் தயிரில் கொள்ள [illegible] த் சாயம்.- கிராணி, பாண்டுகிராணி. கிராணி ஆசனத்தில். சயமேலக்கிராணியுந் தீரும்.

திராண் கபாடச் சூரணம்:

ஆவாரம்பூ. கூவைப், மத்தம் ஹாதை
பாளையங்கொட்டைத் துவரைப் பருப்பு,
கருவேப்பிலை. ஏலவம் பிசின். வாதாம்
பிசின். அதிவிடையம். பொன் முசுட்டை
வேர், பெருமரப்பட்டை, மாதுளை,
பஞ்சமம். முக்காவேளை. கிச்சிலியாவை
வகைக்கு பலம்-4. தனித்தனியே
பலம். ௨௦. உருத்துப் பொடி பண்ணி
திரிகடுகு. திக்கசா, இந்துப்பு. கிராம்பு,
ஏலம். சாதிக்காய், சாதிபத்திரி. சாரப்
பருப்பு. வெள்ளுள்ளி. அவரி வகைக்கு
பலம்-1, எல்லா மருந்தையும் பாத்திச்
சாத்திலே யரைத்து அடையாகத் தட்டி
அரநிலையாலே புடம் போட்டு இப்படி
10. விசை பாத்திச் சாத்திலே யரைத்துப்
புடம் போட்டு. அப்பால் ஆவாரம்பட்டைச்
சாத்திலரைத்துப் பத்து விசை யாகியாய்ப்
புடம் போட்டு. பிறகு மாம்பட்டை, ஒதியம்
பட்டை. நாவலிப்பட்டை வெடக்கிலம்
பட்டை, அத்திப்பட்டை, பலாசம் பட்டை,
இந்தப் பட்டைச் சாத்திலே ஒவ்வொரு

வசையரைத்து அடைபோல் தட்டி
அரசிலையால் படம் போட்டு எடுத்து
இரண்டு உண்டை சாதிலிங்கத்தை கந்த-
-வலை: சாத்தாரை வைத்து மருந்தெல்-
-லாங் கெந்தக சாற்றிலும் அரைத்துக்
கிராயத்திலும் அரைத்து ஒவ்வொரு
படம் போட்டு ஒருமிக்க எடுத்துக்கொண்டு
ஒருகொப்பிடை தேன், பால், தயிர் அனுப-
-பானத்தில் கொள்ள சிலதிராணிமூர்
தீரும்.

பத்தியம்: தயிரும் - சோறும்.

கண்டங்கத்திரி லேகியம்:—

இஞ்சியை பசுவின் நெய்க் கூசி வறுத்து
யரைத்துப் பலம் வெல்லம் பிரவது பலத்தை
ஒருபடி பசுவின் பாலில் போட்டுக் கரைத்து
வடித்துக் கொண்டு யிஞ்சியரைத்த விழுதுடனே
கூட்டி திப்பிலி. சுக்கு வகைக்கு பலம்- 35
திப்பிலி மூலம் பலம்-2. தாளிச பத்திரி பலம்-15
கடுகைநீர் பலம்-5, செவ்வியம். ஏலம்,
இருவாகப்பூ சித்திர மூலங் தேசாபரம்
அரத்தை இந்துப்பு ஓமம் வாய் விளங்கம்
மஞ்சள். வகைக்கு பலம்-1, எல்லாமிடித்து
வடித்துக் கொண்டு பாகிலேப் போட்டுக்
கிளர்ந்து அரைப்படி தேனும் அரைப்படி

நெய்யிற் கிடட வை டிருப்
பதமாய்க் கிளறி தினம் வெருகடிப் பிர-
-மாணங் கொள்ள அக்கினி மந்தம் அரோசிகம்
பயித்தியாதிகள். சகல பிராணியங் தீரும்.
பத்தியம் - இலேசு போசனம்.

வேலாதிச் சூரணம்:

வேலிப்பருத்தி வேர் பலம் ௨. மாவிலிங்கப்
பட்டை, சித்திர மூலம், வெருகங் கிழங்கு,
கண்டங் கத்திரி வேர் வகைக்குப் பலம் - 1,
எல்லா மிடித்து வடித்துக் கொண்டு திரிகடுகு
சமம், பஞ்ச லவணம் வகைக்குப் பலம் - 1.
பெருங்காயம் வ - 1. எல்லா மிடித்து வடித்துக்
கொண்டு சக்கரையால் அறைப்பானத்திற்
கொள்ள எல்லா மந்த வாய்வுந் தீரும்.
பத்தியம் - மாரசு சுவைக்கியம்.

நாரசிங்க கபாடச் சூரணம்:-

வேளை வேர், குப்பைமேனி வேர், தும்பை,
சிரனை கிலவாகை வேர், அமுக்கிரா வேர்,
வெருகங் கிழங்கு, ஆகாசக் கெருடன்
கிழங்கு, இக்கர் வெள்ளை வேர், காவட்டம்
வேர், நாகவெள்ளை வேர், பன்னை வேர்,
சிறு வேலி வேர், ஆனைக் கன்னி வேர்,
சதுரக் கள்ளி வேர், முக்கிரட்டை வேர்,
சிங்கம் வேர், வெள்ளருகு, சங்கங்குப்பி
வேர், சிவனார் வேம்பு, ஊமத்திப் பட்டை,

சிறியப்பூண்டு. சின்னியாலை, புங்கம்வேர்,
கையாந்தகரை. பொடுதலை. புதுப்பை வேர்
காட்டுமல்லிகை வேர். நிலஉவரய வாகைவேர்,
பச்சோத்தி வேர், செப்பு நெருஞ்சி, கண்டங்
கத்திரி. முள்ளிவேர். தேசுமேலம். நாகமல்லி
பிரண்டை அந்த வகையும். அந்தவகைப்
பிரகு. அந்த வகைப் புடோதும், பழுப்-
-பாகல் கிழங்கு. நாய்ப்பாகல் கிழங்கு,
குதிரை வாலி. கொடியவரை. மிளகுதக்காளி,
வட்டப் பேய் மிரட்டி. நெட்டைப் பேய்
மிரட்டி, சிறுமுட்டியாலை, பெருங்கிநாய்-
-வேர், மிதுக்கம் வேர், மாவிலிங்கம்
வேர். சித்திர மூலம். நுணா வேர் அந்தவகை
ஆனை. பனலி புலிதுடைக்கி சிறுமிப்பண்
பெருமருந்து அந்தவகைக்கு குந்திரா
அந்த வகைப் பாலை. கடலங்கிஞ்சிற்-
-பட்டை. சிறுமூலம். கொற்றான் குறிஞ்சாவேர்,
கிடம்வேர். ஊந்தல் வேர், கல்த்தாமரை,
சிறுசக்கிக் கிழங்கு. பெருஞ்சீந்தில் கிழங்கு,
கல்ப்பாசி, மணல். மல்லி. கார்போகவரிசி,
நீர்மேல் நெருப்பு. திருநாணை. பனங்-
-கற்றிவேர். வெற்றிலைக் கொடி,
மதிரானைக் கிழங்கு. கோரைக் கிழங்கு

உசிலம்பட்டை. அந்த வேம்பு. இலவங்கிழங்கு.
காட்டுத் துவரைவேர். வெடபாலரிசி,
வெண்கொங்கைக் கொடி. அதிமதுரம்,
சிறுகீரைக் கொம்பு. எள்ளுச்சக்கை. தூதுவளை
உடகாந்தி வகைக்கு ஒருசேர் பிரதிவெல்லாம்
இருத்திக் கண்டதிப்பிலிப் பாதி ஓமம்
ஓமத்திற் பாதி பஞ்சலவணமதிற் பாதி வசம்பு,
அதிற்ப் பாதி கடுக்காய் அதிற்ப் பாதி
அதிற்ப் பாதி பெருங்காயம்
கரியபோளம். அதிற் பாதி வெள்ளுள்ளி. அதிற்பாதி
அதிற்ப் பாதி மிளகு யாந்த வகைக்
மஞ்சள், அதிற் பாதி வகைக்கு பலம்-15. வகை
சிறுக்கெல்லாம் வகைக்கு
மருந்தெல்லா மிடித்து வடித்துக் கொண்டு
யாந்தச் சூரணத்தை தேனில் கொண்ட
வயாதிக் கிடம். மறுதிருக்கு உண்டானவாதங்
குன்மம், அக்கினிமந்தம் மேலான வாய்வுக்கிச்
குக்கத்தீரும்.

பஞ்சலவணச் சூரணம்:- பஞ்சலவணம் பலம்-1,
யானைவணங்காயாக வறுத்து பொடிபண்ணி திரிகடுகு
வகைக்கு பலம் 5. சீரகம் பலம்-1. ஓமம். கருஞ்சீரகம்.
கடுகுரோகிணி, வாய்விளங்கம். கோரோசனை ஓமம்,
அரத்தை. அக்கிரகாரம். வகைக்கு பலம்-5,
பெருங்காயம் பலம்-4. காவிபடிக சுத்திபலம்-2,
எல்லா மிடித்துக் கொண்டு லவணச் சூரணத்-
-துடன் கலந்து தினம் வேர்கடைப்பிரமாணம்
கொள்ள அக்கினிமாந்தம். கிடல் வாதம்
குன்மம் மாந்தம் வாய்வுகளெல்லாந் தீரும்.

மேகனாதி கிருதம்:

நிலப்பனைக் கிழங்கு, நன்னாரி வேர், நீர்வள்ளி, சீந்திக் கொடி. நெருஞ்சில், வெள்ளைத் தாமரை அல்லிக் கிழங்கு தாமரை வளையம். செங்கழுநீர்க் கிழங்கு. ஆவாரம்பூ. அத்தி வேர். மாம்பட்டை, பூலாநெல்லி, பொன்னாங் காண் வேர். சிறுகீரை வேர். இலுப்பைப் பட்டை. வகைக்கு பலம்-1. பிரித்து- வெல்லாம் நசுக்கிப் பால் வார்த்திடித்து சாறு பிழிந்து கொண்டு அதற்குச் சமன் பசுவின் நெய் விட்டு கரும்பன் சாறு. வெள்-ளரிக் காய்ச் சாறு. பூசணிக் காய்ச் சாறு. தேசிப் பழச் சாறு. நார்த்தம் பழச் சாறு. கொம்மட்டி. மாதுளம் பழச் சாறு. இஞ்சிச் சாறு. அத்தித் தண்ணீர். வாழைக் கிழங்குச் சாறு. சிறுகடம் வேர். இதா செங்கழுநீர். சித்தாமுட்டி. கோரைக் கிழங்கு. அமுக்கிராக் கிழங்கு. வெருகங் கிழங்கு. தண்ணீர் விட்டான் கிழங்கு. நிலப்பனைக் கிழங்கு, நன்னாரி. சிறுமூலம். அரத்தை. கொம்பரக்கு வகைக்கு பலம்-10. கஷாயம் வைத்து எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு இயலத்தில் விட்டு பொன்மெழுகு ஆறு பழத் தண்ணீரிட்டுப் போட்டு அரைப் பழத் தண்ணீராய்க் காய்ச்சி எண்ணெயிலே விட்டு

குங்குமப்பூ, கோரோசனைப். பச்சைக்கற்பூரம்
கஸ்தூரி. சாதிபத்திரி, சடாமஞ்சி; வெட்பாலை
யரிசி கருகரோகிணி. சிரகம், மிளகு. சிறுனாகப்பூ
திரங்கி. திரிகரம், வாய்விளங்கம். யிவ்வகை
எண்ணை. படி. [illegible].1, நெருவிட.1. மகரப்-
-பூலாங்கிழங்கு பச்சை எண்ணை படி.1,
யிவ்வகை பலம் - 4. எல்லாம் பால்
விட்டரைத்துப் பாலிற் கரைத்து எண்ணை
-யாலே யிட்டு எரித்து கருகு மிதந்தவுடனே
எண்ணைப் பதமாய் வடித்து தானியப் புடம்
வைத்து இருகாசிடை பாலிலுண்டுக்
கொள்வது மேகம் பதினாறு நாளைக்
கொருதரம் முழுப்பாரும் விருதீரம் முழுகவும்.
பத்தியமாற்ச் சுவக்கியம். தீரும் வயிற்று-
மேகரோகம். காசம். சயமேக காசம்,
சகல காச ருந்திரம்.

.... னையாலேகு: தேங்காய் பால்,
மிருண்ணிச்சாறு. கொம்மட்டிச் சாறு வனைக்கு
இருபுவைபடு பொடுதலைச் சாறு முசுமுசுக்கைச்சாறு
செருப்படை. சடைக்கொந்தான், கண்டங் கத்திரி,
சாரணை வெற்றிச் சாறு. பெரும்பாம் கிழங்கு
பால். பேய்ப்பீர்க்குச் சாறு, விருகொங்
கிளங்குச் சாறு. சிங்கினைச் சாறு. கொட்டக்
கரந்தைச் சாறு! சாங்காங் குப்பிச் சாறு

அவரை யிலைச் சாறு. மணத்தக்காளிச் சாறு.
அமரி. தேள்க் கொடுக்கு. இலைக் கடம்பு.
பெரி ஆவாரஞ் சாறு வகைக்குப் படி - 4.
எண்ணையாலே விட்டு யாத்துக் கொதியாட்டு
பறங்கிப் பட்டை. செங்கத்தாரிப் பட்டை.
சுக்கு. கடுக்காய். மிளகு. தான்றிக்காய்.
கடுகு ரோகணி. மின்னி. வசம்பு. வாய் -
விளங்கம் யிவ்வகை எண்ணை படி 1க்கு
பலம் அரை யரைத்து எண்ணையில் போட்டு
இலக் கொதிப் பாலக் கைப்பிடி கடைவாய்ந்து
தயிலங் கருகு பதமாக வருகையால்
இந்த தைலம் பலம் ரெண்டு பொழு செய்துப்
போடு எருக்கிக் கொண்டு ஒரு கரண்டி
கருகும். எண்ணையுமாக உள்ளுக்கு
மூன்று நாளைக்கு இருக்கால் க்
கொள்ளவும். அதை இருந்தி வயிற்றில்
வந்த வைப்புறச் சகலமுந் தீரும்.
பத்தியம் - உப்பு மிளகு. வாழைக்காய்
வாளையாளை யாகாது.

சிறுவாங்கத் தைலம்:..

இவணார் வேம்பு. மிராய் யெருக்கம் வேர்.
மருதோன்றி தேங்காய்ச் சிரட்டை. நில-
ஆவாரை. ஏழிலம் பட்டை. அழிஞ்சில் பட்டை.
இரிப்பட்டை. நாகமல்லி வேர். வெட்பாலை

சங்கு. வெலிப்பருத்தி. கடுக்கொடி.
இடைநாத் திரட்டி. செவ்வேங்கைப்பட்டை,
ணாய்க் ~~[illegible]~~ கிள்ளுவோர். பருதம்பண்ண
ஞெருவை அவர்வோ. இருகிள்ஞ்சா, புனகு,
கண்டைப் பாலை. மணிப்புன் கெலைவேம்பு,
மிளகரணை, செங்கத்தார் பழுபாகல்,
பேய்ப்பீர்க்கு. கொட்டக்கரந்தை, செவ-
-ஙணார் சிடுங்கி. மாவலிங்கை பொண
முட்டைவோர். கைவி~~[illegible]~~லம் வகைக்கு
ஒரு தலாம் எல்லாம் நறுக்கி நாற்பது
ணாருலத்த் பானைகளிலே போட்டு
பன்னை வாய் கல்க் கொண்டு அகலிலே
திருப்பூட்டு. சந்திர வட்டமாய் மாரளவு
குள் வெட்டி இதுக்குள்ளே ஒரு
பலகை புதைத்து அந்தப் பலகைமேல்
மருந்தடைத்த பானைகளைத் தலை
கீழாகக் கவைத்து வெள்ளாட்டுப் பெரு-
முட்டப் போட்டு தயிலம் மனைத்த
வாரோ தோண்டிப் போட்டுத் தயி-
லத்தை எடுத்துக் கொண்டு பொரிமாறல்
ஒருகாசிடை மருட்டுக் கொள்ளவும்.
சகல மேகவாதங் கெஞ்சிடும்.
பத்தியம்- பாலும் சோறும்.

கொண்ட மாயாத் தைலம் :-

வெள்ளாட்டுப் புழுக்கை, தும்புசிப் -
புழுக்கை, வெளைம்பட்டை வகைக்கு க -
துணை காய வைத்து ஒரு பானையிலடைத்து
பூமி படம் வைத்துத் தயிலம் வாங்கி
ஒரு பானையில் வைத்துக்கொண்டு ஐயந்
தரணப் பணத்துக்கு மேலே நாட்டுப் பட்வக்கு
காந்து போகும்.

துங்கிலியத் தைலம் :-

தின்னைக் கட்டை பலம் - ௧௦, ப்
பாக்குப் போலே நீவி வளைப்புறாண்
பாக்குப் போலே நீவி, வெளைம்பூரண்
பலம் - ௧௦, காய வைத்துக் கருங்குங் -
கிலியம் பலம் - ௧௦ - இன்னையும் காயவைத்துக்
கலந்து ஒருபானையிலடைத்துப் பானை -
வாய்க்கு ஏங்கிக் கிடுவடாங்கச் சொருகி
சந்திர வட்டம் போலே குழி வெட்டி
குழிக்குள்ளேப் பல்லனை வைத்து
பல்லனைமேல் அகல் கொண்டு வந்து
வைத்து அகலில் நடுவேப் பதித்துத்தார
மிட்டு அகல்மேலே மருந்துப் பானையை
வைத்து தலைகீழாய்க் கவித்து உள்ளே
சீலை மண்செய்து காட்டெரு முட்டை
கொண்டு சாம்பிராக்கினியாய்ப் போட்டு
தணலாறினபிறகு தயிலத்தை எடுத்துக்
கொண்டு இரண்டு களிந்தடவி யதுனைப்

பண்ணைக் கீட்டுக் குடிக்கக் களைந்து திரங்கும் கிழகளும் தீரும். இருகண் தினவெடுத்தால்க் கெந்தகத்தைப் பொடி பண்ணி தியாலத்தில் மத்தித்துக் குழியல் தடவக் குளிக்கவும்.

இந்திர மோக லேகியம்:

திருமூலம் பலம்-40. நரிக்கிழங்கு, இருகால் சோரி. செவ்வியம்: வகைக்குப் பலம்-10. திரையம் வைத்து பாத்துக் கொண்டு அதில் நால்த் பங்கு பலம் வெல்லமுங் கரைத்து வடித்து கொண்டு அடுப்பில் வைத்து இளங் கொதியாட்டு தேசிச்சாறு நாரத்தம் பஞ்ச சாறு இஞ்சிச் சாறு வகைக்குப் படி இ. வெல்லக் குழம்பின் விட்டுச் சீரகம் பலம்·3. மிளகு பலம் 3, சுக்கு பலம்- 6, திப்பிலி பலம்·9. க: பலம். ஜீரகம் தாளிசப்பத்திரி இருநாகப்பூ ஏலம் -லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சடா-மாஞ்சி. கூகை வகை-க்கு பலம்- 45. சாதிக்காய்க் கோரோசனை சாதிபத்திரி வகைக்கு விராகனை-15·ம் மட்டு இடித்து வடிக்கொண்டுக் கொதிக்கிற பாகிலே போட்டுப் பதமாய்க் கிளறி இறக்கி நெய் விட்டு முன்னே வெண்டிய தேன் விட்டுப் பதத்திலிறக்கிக் கொண்டு வெருகடிப் பிரமாணங் கொள்ள சகலரோகமுந் தீரும்.

சிகாமணி சிந்தூர லேகியம்:

பனியாரை, கடுக்காய், முக்காவெல்லா
சிறுகம் வேர், கையாந்தகரை பனியாரை
பாவட்டம் வேர், வகைக்கு - 40 - பலம் -
இடித்து நாலுமரக்கால் தண்ணீர் விட்டு
இருபது நாள் வெய்யிலிலே வைத்து
பருவத்தோர் நாள் அடுப்பிலே வைத்து
எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி பழவெல்லம்
பலம்-40. கரைத்து அதனுடை சட்டி-
-யிலே வடித்துக்கொண்டு தேசிச்சாறு
இஞ்சிச்சாறு. நார்த்தம் பழச்சாறு
~~[illegible]~~ கொம்மட்டி. மாதளம்
பழச்சாறு வகைக்கு ஒருபடி விட்டு
கொதிக்க வைத்து மிளகு. திப்பிலி. சுக்கு,
ஓமம், தேசிராவகம். வகைக்குப் பலம்.8
சீரகம். ஏலம், திருணகப்பூ. வெப்பாலையரிசி,
சித்திர மூலம், செவ்வியம். தாளிசபத்திரி.
வகைக்குப் பலம்-5. இதுவெல்லாமிடித்து
வடிக்கொண்டுக் கொதிக்கிறப் பாகிலே
போட்டு அரைப்பொடி பலம்-16. எடுத்து
தேசிப்பழச்சாறு கையாந்தகரைச்சாறு
விட்டுத் தனித்தனியே நன்றாயரைத்து
மைபோலே அரைத்ததைக் கிடப்போட்டுக்
கிண்டிப் பதமாய்க் கீழிறக்கித் தேன் கிண்டு

சிறுத் தேக்கிப்பளைச்சாறு கொம்மட்டி
மாதளம் பழச்சாறு வெற்றிலைச்சாறு
வேப்பிலைச்சாறு கரும்பச்சாறு வெள்ளரிக்
காய்ச்சாறு சிங்கம் பச்சைச்சாறு வகைக்கு
கால்படி வெல்லப்பாகுடனே வாட்டு
அடுப்பில் வைத்து விளங்கொதி செய்து
திரிகடுகு அரத்தை தேசாவரம்
வகைக்கு பலம் 20. ஏலம். சீரகம்
வகைக்கு 5 பலம். அக்கிரகாரம்,
ஓமம். வாய்விளங்கம், அதிமதுரம்,
சடாமாஞ்சி சிறுநாகப்பூ லவங்கப்பட்டை
லவங்கப்பத்திரி, சாதிக்காய். சாதிபத்திரி,
கிராம்பு. சுக்குமட்டு. கோரோசனை
வகைக்குப் பலம் 1. எல்லாமிடித்து
வடிகொண்டுக் கொதிக்கிற பாகிலேப்
போட்டுக் கிண்டி பதம் வருகிற போது வேண்
-டிய தேன் விட்டு இறக்கித் தாணியப் படம்
வைத்து வெருகடிப்பிரமாணம் கொள்ளவு
தலைக்கு. ரச கர்ப்பூரம் மண்டூரப்பற்பம்
யிருவைக்கு - இந்தமணியப்படி அனுப்பான
மறிந்து குடுக்கவும். மேக்கட்டுக்கு - வளைக்.
கொன்னையப் பிரட்டிக் கொள்ளச் சகல
வாதமுஞ் சேகஸ் வாயு வாங்கிடும்.

கர்ப்பூரக் குழம்பு:

பச்சைக் கற்பூரம் வ-1. மிளகு வ-2.
கடுரோகணி வ-1. அத்தம். துருசு. இந்துப்பு.
படிகாரம். அரிதாரம். அதிமதுரம். சங்கு,
மகிடம் குப்பு. கடுக்காய்ச் சிறை. என்க-
கொம்பு. ஏலம், கிருத்தான். குங்குமப்பூ.
கோரோசனை. கிராம்பு. நிலாஞ்சனம்.
கிரவி வகைக்கு வ-க. எல்லாமிடித்து
வடிகொண்டு கல்வத்திட்டு தேசிச்சாறு
விட்டு செம்பாலே யரைத்து பின்
பசுவின் வெண்ணை விட்டரைத்து
அதின் மேலே யரைநீர்விட்டு யரைக்க
அதின் வேகமெல்லாம் போங்கும்.
அதின் பிறகு தேன் விட்டரைத்துப்
பரணியிலே அடைத்துக் கொண்டு கண்ணில்
தோன்றுமாறு வியாதிகளெல்லாம்
அஞ்சனம் போடவும். சகல ரோகமுந்
தீரும்.

சூதாதி மெழுகு:

சூதம் வ-4. சிறுநாபி வ-4. கெவுரி
மனோசிலை. நிலாஞ்சனம். வெண்காரம்.
பச்சைக் கற்பூரம். வகைக்கு வ-க.
எல்லாங் கல்லாணைச் சாறு விட்டரைத்து

நன் மரக்கால் பசுவின் பாலைக் காய்ச்சி அரைத்த மருந்தைப் பாலிலே கரைத்துப் புரைக்குத்தி மறுநாள்க் கடைந்து வெண்ணெ எடுத்துக் கொண்டு மோரையுத்திப் போட்டு மருந்து வெண்ணையுடனே அரைப்படி பசுவின் நெய் வார்த்து ஒன்றாயுருக்கி நெய்-யிறுத்துக் கொண்டு கோரோசினை. குங்குமப்பூ. கஸ்தூரி வகைக்கு விராகனிடை-1. திரிகடுகு. சீரகம், தாளிசபத்திரி. ஏலம், கிராம்பு, அரத்தை வகைக்குப் பலம்-உ. எல்லாம் பொடி செய்து நெய்யாலே போட்டு ஒரு காசிடை தினம் கொள்ள. காசம். இருத்திர ரோகம், அஸ்திசுரம் வாதம். பித்தம். அக்கினிமந்தம் தீரும். உப்புக்கட்டுவம். கைகப்பு: பனி தவர்வும்.

நாரசிங்க லேகியம்:

தேற்றான் கொட்டைப் பத்துப் பலத்தை எருமைச் சாணிக் குழம்பிலே போட்டு ஒரு சாமம் இருகொதியிட்டு ஊறவிட்டுக் கொட்டையை எடுத்து அலம்பிப் போட்டு அதின் மூக்கு கல்லாந் தள்ளிக் கொட்டையைக்

கஸ்தூரியிற் போட்டு கடப்பாரைக்
கொண்டு யரைத்து திரிகடுகுப் பாலில்
பட்டைத் தேசாபரம் வகைக்குப் பலம்-3
இ- சாதிக்காய் சாதிபத்திரி. கிராம்பு ஏலம்
வகைக்கு பலம். இ. சீரகம். அரத்தை.
திப்பிலி மூலம். செவ்வியம். சித்திர மூலம்.
வாய் வளங்கம். கொத்தமல்லி. அதிமதுரம்.
கோஷ்டம். வால்மிளகு. சடாமஞ்சி. வெட்பாலை
யரிசி. வெண்கடுகு. வகைக்குப் பலம்-1.
கோரோசனை. குங்குமப் பூ. வகைக்கு. விரா-1
எல்லாங் கல்லுரலிலிடித்து வடித்துக்
கொண்டு கொட்டையரைத்துடனே போட்டு
வெல்லம் பலம்-20. போட்டு லேகியம் பதமாகிற
மட்டுமிளக்கி அதின்மேலே தேன் விட்டு
மத்தித்து அப் பலவாணையாலே வைத்துக்
கொண்டு வெருகடிப் பிரமாணங்
கொள்ள இருந்தி. சூலை வாய்வு. குன்ம
சூதிகா வாய்வு கப குணமுந் தீரும்.

~~நீக்கு~~ பத்தியம்:

புளி. நல்லெண்ணெய். புண்ணாக்கு.
வாழைக்காய். பூசணிக்காய். மாங்காய்.
கைப்பு, புளித்த தவிரவும். உப்பு பதிலு
அரையுப்புக் கொள்ளவும்.

9.1.91

பக்கம் : 272.

தேக கீர்க் குன்றித் தைலம்:

நொச்சிவேர் பலம்-40. சிங்கம் வேர்,
கண்டங் கத்திரி வேர். வாழைவேர், திருவனை,
கருநொச்சிவேர். வில்வவேர். முருங்கைவேர்,
சிறுகாஞ்சொறிவேர். ஆடாதோடை வேர்,
வகைக்கு பலம்-10. வில்வம். இவை
வாழை மேல்பட்டைத் தண்ணி நிறை சி
இடி நசுக்கி பாக்குப் போலே நன்றாய்ச்
சேர வைத்துப் பானையிலே போட்டுத்
தண்ணீர் விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி
வடித்து வடித்த கிஷாயத்தில்-40-பலம்
வெல்லங் கரைத்து பதிந்சிட்டியல்
வடித்து மீண்டும் நெருப்பிலே வைத்து
இறு கொதி வைத்து சீரகம். பரங்கிப்பட்டை
திரிகடுகு. அரத்தை. தேசாபரம் வகைக்கு
ஒன்றுக்கு மூன்று பலம் ஏலம்,
கொத்தமல்லி, மாந்துப்பு. கடுக்காய்,
ஓமம். கடுகுரோகிணி. செவ்வள்ளிக்
கொடி. கைகநீர். சடாமஞ்சில். நாகச-
-பத்திரி வகைக்குப் பலம். கி. எல்லா-
-மிடித்து வடித்துக் கொண்டு கொதிக்கிற
பாகிலே போட்டு கிளறி பதமாகிற
வேளையிலே வெண்மைய தேன் விட்டு

வைத்துக் கொண்டு வெருகடிப் பிரமாணங் கொள்ள. வாதபயித்தியம். அக்கினி. மந்தம், உத்திர வாய்வு. சூலை. கிராணி யிதுவெல்லாந் தீரும்.

சிவந்தன சின கிருதம்:

சீர வெங்காயம். பனியாரை. கழுனைத் தம்பைச் சாறு, கற்றாழைக் கிழங்கு பால் வார்த்துத் தனித்தனிச் சாறு வகைக்குப் படி-1. பசுவின் நெய் படி-2. எல்லா மொன்றாய்க் கண்ட சிட்டியாலேவாட்டு கறணைத் தாள். காட்டுக்கரணைத் தாள், திரிகடுகு. அக்கு, ஏலம், சாதிக்காய், சாதிபத்திரி. கிராம்பு. வகைக்குப் பலம்-1 இதுவெல்லாம் பொடிசெய்து நெய்யிலே கூட்டிவிட்டு எரித்துக் கிளறி பதம் வருகிற வேளையிலே சர்க்கரை கல்கண்டு போட்டு யிறக்கி நெய்யாங் கிருதஞ் சமனாயாரக்கித் தானியபுடம் வைத்துக் கொண்டு விருகடிப் பிரமாணங் கொள்ள மேலவாயாதியன் மேகம் சகலமுந் தீரும்.

கண்டங்கத்திரி மகா லேகியம்:

இஞ்சிச் சாறு படி-4. கையான் தகரைச் சார் தேசிச்சார் நாரத்தம் பழச் சார் வகைக்குப் படி 1, கொட்டி அகண்ட

சீட்டியாலே வடிகொண்டு காய்பது பலம்
வெல்லங் கரைத்து வடிகொண்டு கூடவிட்டு
அடுப்பில் கொதிக்க வைத்துப் பசுவின்
வெண்ணை எட்டுப் பலம். போட்டு சிக்குப்
பலம் - ௨, இஞ்சிப்பலம். ௰, பசுவின்
நெய்விட்டு வதக்கிக் கொண்டு ஓம-
திருநாகப்பூ, திப்பிலி, மிளகு. சீரகம்,
சித்திர மூலம், செவ்வியம், திப்பிலி மூலம்,
தாளிசபத்திரி. ஏலம். அரத்தை வாய்விளங்கம்,
அதிமதுரம். கோஷ்டம், வால்மிளகு
வகைக்குப் பலம் - 1. எல்லாஞ் சூட்டி
பிடித்து வடிகொண்டு கொதிக்கிற பாகிலே
போட்டு கிண்டிப் பதம் வந்த போது
வேண்டிய தேன் விட்டுப் பதத்தில் இறக்கி
வேளைக்கு வெருகடிப் பிரமாணங்-
கொள்ள சுயரோகம் கூடியாருந்தால்-
சிந்தாமணி, புராண சித்திரோதையமங்
கைக் கொள்ளவும். அந்தப் பிரமாணால்
வசந்த குசுமாகரங் கட்டி கொடுக்-
-கவும். அக்கினி மந்தம் வாய்வு தீரும்.

குங்குலியாதி லேகியம்:-

அப்பிரகம். காந்தம், வெல்லவேர்த்திவெல் வகைக்குப் பலம்-20, மிருதம் பட்டை ஆவாரை வேர் இலுப்பைக் கிழங்கு, சித்திரமூலம். வகைக்குப் பலம்-10. பிரிது: வெல்லமிளந்து நெருபானையலிட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சிக் கிஷாயம் பிழிந்துக் கொண்டு அன்பது பலம் வெல்லங் கரைத்து பாகுத்து அகண்ட தாளியாலிட்டு பாகுங் கொதி வைத்து சுத்தி பண்ணின கொங்கிலியம் பலம்-அ. ப்பறங்கிப் பட்டைப் பலம் 16. திரிகடுகு வகைக்குப் பலம்-5. அரத்தை தேசாபரம் ஏலம் சீரகம், அதிமதுரம். கோஷ்டம், கிராம்பு. திப்பிலிமூலம். வாய்விளங்கம், செவ்வியம், கொத்தமல்லி. வகைக்குப் பலம்-1. எல்லாம் பொடித்து வடித்துக் கொண்டு கொதிக்கிற பாகிலே போட்டுப் பதம் பார்த்துப் பசுவின்நெய்விட்டுக் கிளறிப் பதம் வருகிற வேளையில் தேன்விட்டு பிறக்கிக் கொள்ளவும். பொங்கினைக் கிக் கடுக்க கொடி பிரமாணங் கொள்ள கைகால் வெண் கிட்டம் பருந்தால் ரச கர்ப்பூரம் கூட்டிக் கொள்ளவும். பித்த ரோகத்துக் கொல்லாம் இந்தாமணிக் கூட்டிக் கொள்ள சகல வியாதியுந் தீரும்.

தீதினைக் கிருதம்::

[illegible] நாவல்ப் பட்டைச் சாறு படி- கீ. கிறுவாளைக் கிளிஞ்சிச் சாறு படி-கீ. ஆவாரம் பட்டைச் சாறு படி-1, கொற்றானைச் சாறு படி-கீ. முள்ளங்கிச் சாறு படி-கீ. எல்லாம் அகண்ட தாளியாதல் ஏற்றுப் பசுநெய் படி-கீ. நெய்படி-உ. சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, கிராம்பு அதிவிடையம், சீரகம். கடுக்கா, சிறுநாகப்பூ, தாளிசபத்திரி வகைக்குப் பலம்.1. இடித்து வடித்துக் கொண்டு கொதிக்கிற நெய்யிலே போட்டுக் கிண்டிப் பதம் வருகிற போது சர்க்கரைப் பலம்- 16. போட்டு போனெய்க்கி ஒருகரண்டி நெய் கொள்ள மேகக்கிராணி முதல் சகல கிராணியுந் தீரும்

நீசினை முட்டிக் குடுகு::

சீரகம், திரிகடுகு. கருஞ்சீரகம், கிராம்பு, ஓமம், அரத்தை - வகைக்குப் பலம் - உ. சிறுநாகப்பூ. திணிக் கடுகு, மஞ்சள், வாய் விளங்கம், வெண்கடுகு. நறுக்கு மூலம், சித்திர மூலம். கொத்தமல்லி. குரோசாணி ஓமம், கசகசா. கண்டங்கத்திரி. வேறைப் பட்டைத் தூள், தூதுவளம் பட்டைத் தூள் எள்ளு வகைக்குப் பலம்..1. எல்லாமிடித்து

வடிகொண்டு கல்தூரலிப் போட்டு வெள்ளுள்ளி பலம் - 10 உரித்து ஒரு சட்டியிலே பசுவின் நெய் சூத்தி நன்றாய் வறுத்து அந்தத் தாளிற் போட்டு பனைவெல்லம் பலம் - 10. கூடப் போட்டு யடுத்து பதம் பார்த்து சிறுகச் சிறுகக் ~~[illegible]~~ தேன் விட்டு இளக்கவும். பெருங்காயம் பலம் - ¼, பசுவின் நெய்யால் பொரித்து கூடப்போட்டுக் கொண்டு யமத்துப் பல்லகை-யாலே வைத்துக் கொண்டு வெருகடிப் பிரமாணங் கொள்ள சூதிகா வாய்வு, பெத்த சூலை. அபானசுக்கில வாய்வு கிரந்தி சிரம்ப சூலை எல்லாந் தீரும் பத்தியம். இலகு போசனம்.

கரிய போளம் மாத்திரை:

கரிய போளம் பலம் - 4. நெட்டுத் - துணியால் கட்டி தாளை·யந்திரமாக காடியால் ஆடாதோடையானை, கண்டங்கத்திரி, வேப்பம் பட்டை. யவ்வகைக் தனித்தனியே சித்திரன்னை காய வைத்து. வெள்ளைச்சாரணைத் தாள், கண்டங் கத்திரித் தாள்வி பத்தரைத் தாள். கையாந்தகரை தாள் வகைக்கு பலம் - 1. பஞ்சலவணம் அஞ்சுபலம் பெருங்காயம் பலம் - ¼. சீரகம், கிரி கடுகு. திருனாகப்பூ, ஏமம், ஏலம்,

தேசாவரம், சித்ரமூலம் கடுகு செவ்வியம் கருவேப்பிலை. மஞ்சள். சடாமாஞ்சி வகைக்கு பலம். கூ. எல்லா மருந்தையும் பொடித்து வடிக்கொண்டு பழம்பாளையாலே கண்டங் கத்திரிச் சாறு நெய்பு விட்டு பழ வெல்லம் பலம். 2ய. கரைத்துக் கொதிக்க வைத்துப் பாகு பதத்தில் இறக்கித் தூளெல்லாம் போட்டு வெள்ளுள்ளி பலம். 8. உரித்து அரைத்துப் போட்டு பசுவின் நெய்விட்டுப் பதமாய்க் கிண்டி தேன்விட்டுப் பதமாய்க் கிண்டி பதுக்கி வெருகடிப் பிரமாணம் உண்டை பண்ணி அந்தி சந்தி இருவேளை கொள்ள வயிற்றுக் கோளை வாப்பிருக்கு குன்மா வாய்வு கிராணிச் சுரம், அக்கினி மந்தம், உதிரச் சில்லி எல்லாந் தீரும்.

ரசகுளம்பு:-

ஒரு பல ரசத்தை லோக பாத்திரத்தில் விட்டு மஞ்சள்த் தூள் பலம். கூ. போட்டு மத்திச்சு. லேப்படி நாற் பது நாளைக்கி மஞ்சள்த் தூள் போட்டு மத்திக்கவும். மஞ்சள்த் தூளை உலர்த்தி போட்டு பத்து நாளைக்கித் தேன் விட்டு மத்திக்கவும் குழம்பாம். அந்தக்குளம்பிலே கெந்தகம் கருக்கிநகம். மிளகு எவ்வம் வகைக்குப் பலம் -ட. பொடி செய்து போட்டு பத்து நாள்

மத்திக்கவும். அப்போதைக்கு போலவே ஆகும். அந்த மெழுகை யாருப்பப் பாத்திரத்-திலே வைத்து நித்தம் இருபணவிடை உள்ளுக்குக் கொள்ளவும் கிரந்திக் குட் பட்டு-ணிள்ளக் கொள்ளவும். வெண்ணிடம் யீர் வெங்காயமும் பத்தியம். கடி விஷங்களுக்கு இருபணவிடை கொள்ளவும். பத்தியம் - பாலுஞ் சோறும்.

ரச மெழுகு:

ரசம் வி. ட. கெந்தகம் வி. 2. நாபி வி. 1. இவை கல்வத்திலிட்டு அரைக்-கிறது. குப்பைமேனிச் சாறு நாழி - 10. உமத்தஞ் சாறு நாழி - 10. வெள்ளாட்டுப் பாலில் நாழி - 10. இப்படி அரைத்து சுக்கு ஏலம். மிளகு. நேர்வாளஞ் சீரகம். கிராம்பு வகைக்கு வி. 1. பொடிசெய்து ரசத்திலே போட்டு முன்றுநாள் மட்டும் மத்திக்க மெழுகாகும். அந்த மெழுகை இருபணவிடை வெற்றிலையிலே வைத்து உள்ளுக்கு விழுங்கவும். அஸ்திசுரம். க்ஷயம். மேகவெட்டை சூலை கிரந்தி. கரப்-பானுண்டான வியாதியெல்லாந் தீரும்.

பத்தியம் - புளியா, பாலுஞ் சோறும். பாசிப்பயறு உப்பாகாது.

அயலியா லேகியம்:

அயலியப் பட்டை பலம் - 40. முக்கா-வேளை, தூதுவளை. பிரகாஞ் சோள்வேர். கண்டங் கத்திரிவேர் வகைக்குப் பலம் - 5.

உல்வகையோர் மேற்ப்பட்டைத். திப்பிலி பலம்.௰
எல்லா மிடித்து ஒரு பானையிலே போட்டுத்
தண்ணீர் விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி
இதைய மிருத்துக் கொண்டு நல்ல வெல்லம்
பலம் - 40. கரைத்து வடிகொண்டுக் கொதிக்க
வைத்துக் கற்பூரவல்லிச் சாறு நொச்சிச்சாறு
தேசிச்சாறு வகைக்குப் படி. 5. ப் பாகிலே
விட்டுச் சிறுகொதியாட்டுச் சீரக. மிளகு,
திப்பலி வகைக்குப் பலம். 5. சுக்கு பலம்.
6, ஏலம், அரத்தை. சித்தரமூலம். திப்பிலிமூலம்,
வகைக்குப் பலம். 3. சிறுநாகப்பூ. சாதிபத்திரி,
கோரோசனைத் தேற்றான் கொட்டை. கண்டங்
-கத்திரி விதைப் பற்பம். கடுக்காய்ப்
பற்பம் வாய்விளங்கம், வகைக்குப்
பலம் - 1. பச்சைக் கற்பூரம். பலம் - 4
எல்லாம் இடித்துக் கொண்டுப் பாகிலேப்
போட்டுப் பதமாய்க் கிண்டி இறக்கிறப்
போது தேன் விட்டு கிளரி. லேகியம்
பக்குவமான உடனே எடுத்து வைத்துக்
கொண்டுத் தானியப் படம் வைத்து தினம்
வெருகடிப் பிரமாணம் கொள்ள வாத
லேப்பிரந்த சயரோகம், வயற்றுக்
-குள் அரக்கட்டாங்கவலி, அத்திசாரம்
இரத்தவாந்தி சுவாசம், கிலை சுரம்
வாய்வு எல்லாந் தீரும். இவகாமி தாயார்
துணை. இன்று பிள்ளை மகன் திருவெங்கிடம்
-கையெழுத்து.

10-1-91.

சிவபாக்கிய அண்டு:-

பத்துப் பலச் சுக்கு. நல்லெண்ணெயால் பொரித்து இருணாகப்படு திரிகடுகு, சாதிக்காய், இலவங்கம், கிராம்பு. ஏலம். வகைக்குப் பலம்-1, தனித்தனியே வறுத்துப் பொடுதலைக்காய் ஒரு பலத்தை நல்லெண்ணெயிற் பொரித்து இந்த வகை எல்லாம் இடித்து வடிக்கொண்டு அந்தத் தூளில் அரைப் படி நெய் விட்டுச் சர்க்கரைப் பலம். 4. கூட்டி அடுப்பில் கொதிக்க வைத்து அடிக்கடிக் கிளறிப் பதம் பார்த்து பாகுக்கிற போது தேன் அரைப் படி விட்டுக் கிளறியாக்கிப் பல்லாணையில் வைத்துக் கொண்டு ஒரு கெடிப் பிரமாணம் கொள்ளச் சுசிக காய்வு. அக்கினிமந்தம். அங்கார கிராணி தீராத வாய்வு தீரும். கிராணி பசியாறு அதிகமானால் மாதனையோடு கொட்டைப் பாக்குக் கொட்டை - த் தேசல் மாங்கொட்டைப் பருப்பு ஊறவைத்து. இலவம் பிசின் அன்ன மருந்து. தடைக் கஞ்சி யவை சமன் கூட்டி வறுத்துப் பொடி பண்ணி அன்னாடகம் மருந்துடன் பொடி அனுப் பானம் பண்ணிக் கொடுக்க கிராணி தீரும்.

கலியாண கிருதம்:-

சாறு கருப்பஞ்சாறு
பூசணிக்காய்ச்
கையாந்தகரைச் சாறு. வெத்திலைச் சாறு.
பளியாரைச் சாறு. சிங்கம் பளிசி.
சாறு. வகைக்கு படி-1. அதனுட-
-தாளியாளே வாட்டு அதிலே பார்த்தேன்
வாட்டுச் இருகொடி வைத்துப் பாகு
போலே பதம் வருகிற போது தாளிசப்-
பத்திரி. திரிகடுகு. அரத்தை சிரகம்,
மஞ்சள். கடுக்காய்த். தேற்றான்
கொட்டை வகைக்குப் பலம் 8. ஏலம்
இருணாகப்பூ. குகைநீறு, இந்திர லவம்,
சாமஞ்சி, செவ்வியம், சாதிக்காய்,
திப்பிலி மூலம், கிராம்பு, குங்குமப்பூ
கோரோசனை, சாதிபத்திரி. வகைக்குப்
பலம்-கி. எல்லாமிடித்து வடிக்கொண்டு
கொத்திக் கிரப் பாகிலேப் போட்டுக்
கிளறி. சர்க்கரை. கற்கண்டு வகைக்குப்
பலம். அதி போட்டுப் பதமாய்க் கிளறி
வழுக்கிற பதத்திலே ரெண்டு படிப்
பசுவின் நெய்விட்டுக் கிண்டியிறக்கித்
தாணியப்படம் வைத்து வெருகடிப்
பிரமாணங் கொள்ள அஸ்திசுரம்,
சுவாசக் காசம். மேகம். அக்கினிமந்தம்
பயித்தியாதிக்கம் உஷ்ணம், கிராணி பாண்டு
எல்லாந் தீரும்.

அஷ்வ சீர லேகியம்:-

ஆடாதோடைச் சாறு, துளசிச் சாறு, கண்டங்கத்திரிச் சாறு, முசுமுசுக்கைச் சாறு, மருஞ்சிச் சாறு நொச்சிச்சாறு, தூதுவளைச் சாறு, முருக்கிலைச் சாறு, கையாந்தகரைச் சாறு, சிறுபீளைச் சாறு. வகைக்குப் படி-1. அகண்ட தாழியில் விட்டு ருதிரசம் வடிகட்டி பழவெல்லம் அன்பது பலங் கரைத்து வெவ்வேறு சட்டியால் வடிகட்டிக் கொண்டு பசுவின் வெண்ணெய் பலம்-1. கூட்டிவைப்பு அடுப்பில் வைத்துக் காய்ச்சிப் பாகு பதமாய் வருகையில் தாளிசப்பத்திரி சுக்கு திப்பிலி வகைக்குப் பலம்.கு. மிளகு பலம்-7. சீரகம்பலம்-. ஜாதி, அரத்தைப் பலம். 5க்கு இருணாகப்பூ பலம்-1க்கு. ஏலம்பலம்-2க்கு. ஜாதிபத்திரி பலம் 1.க்கு. குங்குமப்பூ. கோரோசனை வகைக்குப் பலம்-1. திப்பிலி பலம்-2க்கு. கடுக்காய் தோல், வாய்விளங்கம், மஞ்சள் திரிகோலம், வால்மிளகு. நெல்பொரி, பருத்திக் கொட்டைப் பருப்பு, தூதுவளை வேர். கண்டங்கத்திரி, வளை வேர், சிறுகாஞ்சொறி வேர், கையாந்தகரை வகைக்குப் பலம்-1. இவெல்லாம் போட்டு யாவற்று வடிக்கொண்டு

அந்தப் பாகிலேப் போட்டு பதமாய்க்
கிளறி அங்க சேர் தேன்விட்டு கிளறி
யெழுக்கி வைத்துக் கொண்டு திரிகாமண
வசந்த குசுமாகரம், பூரண சந்திரோதயம்
யதிலே ஒன்றுப்பானமாகக்
தினம் வெருகடிப் பிரமாணம் கொள்ள
சயம் பதினொன்றும் அஸ்தி சுரம்,
அக்கினி மந்தம் கிராணி வாயு ஊத்த
வரங் கிரந்தி சூலை. குணம் ஐவ்வாரந்
தீரும். காமாலையானால் மேலாக
செந்தூர மருப்பானம். பலசத்தியாக
திருந்தால் விளக்கெண்ணெயப் பிழிந்து
குருக்கவும். பத்தியம். நாசி கவங்கம்.

குக்கில சூரணம் :-

பளிங்குக் குக்கில் பலம் . . ௧ . கி
துண்டாய் நறுக்கி வேப்பம்பட்டை பேய்ப்
படோல் ஆடாதோடை. கண்டங் கத்திரி
பனியாரை, சிற்கிரை எல்லா மொன்றா
யரைத்துப் பாளையப் போட்டு கிறவட்டு
ரெட்டில் முக்கு குக்கிலை தாரை
யெந்திரம் பண்ணி அடுப்பில் வைத்துக்
கொளாக்கின்னயாய் காய்சாடிமேல் சொரிந்து
அதன்பிறகு மருந்தை வெய்யலிலே
காய வைத்து பழங்கிப் பட்டை 16. பலம்

திரிகடுகு. தாளிசபத்திரி, தேசாவரம்,
சீரகம். அரத்தை இலவம், வகைக்குப்
பலம்-1, சிறுநாகப்பூ. செவ்வியம்,
ஓமம், கருஞ்சீரகம். வாய்விளங்கம்,
கிராம்பு கொத்தமல்லி. அதிமதுரம்,
கோஷ்டம். சித்திரமூலம், கடுக்காய்,
சிறுதேக்கு. திப்பிலிமூலம், வால்மிளகு,
கடுகுரோகணி, லவங்கப் பத்திரி,
சாதிக்காய். சாதிப்பத்திரி, சதகுப்பை,
வெட்ப் பாலையரிசி, வகைக்குப்
பலம்-௪. எல்லாமிடித்து வடிகொண்டு
அரைப்பொடிப் பலம் 8. புளிமடுக்
குமரி புளியாணைச் சாறு. கையாந்தகரைச்
சாறு தேசிச்சாறு புளியாரைச் சாறு
இஞ்சிச்சாறு இந்தச் சாறெல்லாம் விட்டு
அரைப் பொடியைப் போட்டு அந்த
விழுதை அகப்பையிலே தடவிக் காய
வைத்து அதிலே போட்டு வறுத்து
வெள்ளைச் சாரணை வேர், சங்கம்
வேர்ப்பட்டை சிவனார் வேம்பு,
தூதுவளை, பிரப்பங்கிழங்கு, வெள்-
-ளறுகு, பூவரசம்பட்டை. மிளகரணைப்
பட்டை வகைக்குப் பலம்-1,

இதுவெல்லாம் இடித்து வழித்துக் கொண்டு
எல்லாத் தாழுங் கலந்து கண்டத்திலே
பாதி. அக்கரை இருத்துக் கலந்து
வெருகிழப்பிடுமானைக் கொள்ளவும்.
இந்தச் சூரணம் மாத்திரை பண்ணும்-
-படி அடாதோடையானை, கண்டாங்
கத்திரியானை, திப்பிலியானை, சுக்கினை,
பூவரசினை. இப்படிக் கிருக்கு.
யாதுவெல்லா இடித்துப் பானையிலே
போட்டு வெடு கட்டி அச்சூரண-
-மெல்லாம் வெடு கட்டினதின்மேலே
வைத்துச் சட்டி கொண்டு மூடி ஒரு-
சாமங் கமலாக்கினியாக எரித்து-
ஆறவிட்டு எடுத்து பெரிய சட்டி-
-யிலே போட்டுச் சிறுகத் தேன்
வழுப் பிசைந்து பாக்களவு
உண்டை பண்ணி போதைக்கு ஒரு
மாத்திரை கொள்ளச் சூலை பாண்டுச்
சூலை, கிராணி அக்கினி மந்தம்,
உதிரப் பாண்டு சுவாசங் கிரந்திவாய்வு
தீரும். இந்த மாத்திரையுடனே மத்த
மாத்திரையைப் பானமாந்து [illegible]
-நால் எல்லா உபாதியுந் தீரும்.

லிங்கக் கொளம்பு:-

லிங்கம் அஞ்சு வராகனெடை, ரசகற்பூரம் அஞ்சு வராகனெடை வெண்காரம் அஞ்சு வராகனெடை கடுகுரோகணி அஞ்சு வராகனெடை கொட்டை முந்திரிப் பருப்பு அஞ்சு வராகனெடை. வாளம் அஞ்சு வராகனெடை. வாளத்தைச் சுத்தி செய்து. சாதிலிங்-கத்தை ரச: கற்பூரத்தை முலைப்பாலில் ஊறப்போடவும். கால்ப் பணவிடை வாத அரத்துக்கு தேனிலே குடுக்கவும். தாக அரத்துக்கு வெண்ணெயிலே குடுக்கவும். குளிர் அரத்துக்கு யிஞ்சிச் சாற்றிலே குடுக்கவும். கேவல அரத்துக்கு சித்தரத்தைச் சாற்றிற் குடுக்கவும். வாத அரத்துக்கு திரிகடுகிலே குடுக்கவும். பித்த அரத்துக்கு முருங்கைச் சாற்றிலே குடுக்கவும்.

பஞ்ச வீரிய நாராயணம்:-

வெள்ளைச் சாரணை வேர், சிறுவளை, நிலப் பனைக் கிழங்கு. கண்டங்கத்திரி, நாயுருவி, அமுக்கிறாங் கிழங்கு. வகைக்குப் பலம் 8. யிடித்து வடித்துக் கொண்டு

அரைப்படி பூந்திச் சாறு பசுவின்
னெய் சிகண்ட சட்டியில் விட்டு
அடுப்பில் வைத்து எரித்துக் கிளறி
பாகுக்கி வெள்ளையாலே சக்கரைப்
பலம்:- ௰- போட்டுப் பதத்தில் பாக்கி
நேரத்துக்கு வெருகடிப் பிரமாணம்
கொள்ள அக்கினிமந்தம் மூலக்கிராணி
வாதம் அதிசாரம் வாய்வு சகலமுந் தீரும்.

லோக கிராணி கபாடச் சூரணம்:-

லோகம் பலம்-4. கந்திப்பொடி பலம்-4,
கிராம்பு பலம் ௧, எல்லாம் கஞ்சாச் சாறு
விட்டரைத்துப் பத்து நாளரைத்து
வெய்யிலிலே காய வைத்து அம்மியில்
பத்து நாளரைத்துச் சிமிழில் அடைத்துத்
தானியப் புடம் வைத்துக் கொண்டு
தயிர் நெய். தேன். முலைப்பால் மற்ற
லேகியங்களிலே பலரசாயனங்களில்
அனுபானத்தில் அரை விராகனிடைக்
குடுக்க சகல வியாதியுந் தீரும்.

சுத்த மேகப் புகை:-

காரீயம் உழ-1. கரண்டியாலே உருக்கி
அதில் யொரு விராகனிடை ரசம் விட்டு அரைத்
சாணியாலே கொட்டி அந்தக் கட்டியை எடுத்து

அம்மியிலே வைத்து றெண்டு வெத்திலை
கூட வைத்துப் பொடிபண்ணி வேடம்
திப்பிலி மேலும் சாதிலிங்கம் வகைக்கு
விராகனிடை ௧. அத்துடனே கருங் குங்கி
லியம் பலம் பணம். ௧, பொடிபண்ணி
எல்லாப் பொடியையும் கலந்து இடித்துப்
பொடியை அறு பொட்டணமாகக் கட்டி
அந்தி சந்தி மூணு நாளைக்குப் பனியும்
பாலன் தணலில் பொரித்துக் கொரு
பொட்டணம் பதைப் போடவும்.
அதேனாளானான் அந்த வேகமாறும்
அஞ்சானாள் கஞ்சிவார்த்து முழுகவும்.
ஆறானாள்க் கஞ்சிய மிளகு மிட்டு முழுகவும்.
ஏழானாள் சீணிப்பால் தேய்த்து முழுகவும்.
எட்டானாள் விளக். தெண்ணையால் முழுகவு
பிறகு தென்னைவட்டு தெருணாள் முழுகவும்.
பிள்ளைப் போட்டு பத்துணாள் மட்டும்
உப்ப புளிப்புகை. ப் பொணுமாகாது.
அப்பால் உப்ப வறுத்துக் கூட்டவும்.
பாலும் நெய்யுங் கூட்டவும். மாங்காய்
தேங்காய் வாழைக்காய் பண்ணாக்கு
பெருங்காயம் நல்லெண்ணை. நாலு நாளைக்
ஆகாது. கிரந்தி சூலை யாருவனை
கிரந்தியும் தீரும்.

உலோக வடகம்:-

காந்தம் கிட்டம். இமம். லோகம்
மண்கட்டி அரைத்துக் குழம்புபோலே
சட்டி பெரிய அகலிலே வைத்து
அன்பது விராட்டியாலே புடம்போடு.
பற்பத்தை எடுத்துத் திரிகடுகு சமன்கூட்டி
தேன் திக்கரையைக் கொள்ள வாதபாண்டு
பித்தபாண்டு சிலேட்டுமபாண்டு எல்லாந்தீரும்.
காந்தம். அரைப்பொடி பாதரஸ் கிட்டம்
வகைக்கு பலம்-அ, இவைத்து திரளைக்கி
திப்பிலி மிளகு சுக்கு. இமம். வெள்ளுள்ளி,
வகைக்குப் பலம்- 2. சீரம் விடை-2,
கையாந்தகரைச் சாறு தேசிச் சாறு
கோழி நாயுருவி. பனியாரை, நிர்முள்ளி, வேளை
யிதுவெல்லாம் பத்து நாள் ஊட்டரைத்து எடுத்து
பலகையாய்ப் பிடித்துக் காயவைத்துக் கை-
-யாந்தகரை பொடி பண்ணி சட்டியிலிட்டு மருந்
-தை வைத்து அதின் மேலே கையாந்தகரைப்
பொடியும் வைத்துச் சீலைமண் செய்து
சட்டியை எடுத்துப் கெசபடமிட்டு ஆறவைத்து
பற்பமதை யெடுத்துக் கொண்டு தேன் மிஞ்சி
பனியாரை தேசிச்சாறு பசுவின்பால் மோர்
யிதிலே வெருகடிப்பிரமாணம் இரண்டுநேரமும்
கொள்ள வைப்புப்பாவை வாதபாண்டுப்
பயித்தியபாண்டு உதிர செல்லி உதிரபாண்டு
சுரபாண்டு யிது எல்லாந்தீரும். பத்தியம். பால்
தயிர் சேர்.

யாதுவம்::

சூதம் வரா-டு, காந்தம் வரா-டு, அரைப்
பொடி பலம்-யகா ஒன்றாய்க் கூட்டி
தேசிச்சாறு விட்டு கையாந்தகரைச்சாறு
விட்டு ஏழுநாளரைத்துப் பலகையாற்
பிடித்து உலர வைத்து நாயுருவி கையாந்
-தகரை நீர்முள்ளி, முறம் குருக்கி
வகைக்கு பலம்-க-எடுத்து தீத்தி
திப்பிலி பில்லை ஏமம் வகைக்கிப் பலம்
பலப் பொடியிட்டு மிதித்து குருக்கு
எலுமிச்சங் காயளவு இன்னுமே வாய்ப்பட
அரைத்துப் பொடியெல்லாம் அதுக்குள்-
-ளே அடைத்து பல்லாங்கையால்
வைய்த்து பத்துநாள் மேடு வைத்து
பத்தானாளில் படையதும் மேரும்
கால்மே சாப்பிட்டு மருந்தடைத்த
கையை ஒன்று தின்பது அந்திக்கு
குவண்டா மாரத்திக்கு மோர்
விட்டு பாடவம். பொர்க்கு சாதுங்
சோறும் சிகலப் பாண்டுவந்
தீரும்.

வாதக் குடோரம் - மூல காரணம்:

மூக்கு தேங்காய் யான் முகிழ்த்து
திருந்து யானைநிறை யத்தி போயபு.
நேர் வாதும் பருப்ப பலம்- கீ

கெந்தகம் பலம்.க. ரசக் காந்தம் பலம்.க,
சாதிலிங்கம் பலம்.உ, ஏலம், ஓமம், சீரகம்,
திரிகடுகு. வகைக்குப் பலம்.அ - யாம். மருந்-
தெல்லாம் பொடி பண்ணி நிறுக்கின
தேங்காய்க் குள்ளே அடைத்து நிலக்கு
சோதிப் பாளை வாட்டுக் குழியாலே
அடைத்து சீலைமண் செய்து லேகு
புடம் போட்டு இப்படி இப்பாலிலேயே
திரமுறைத்து லேகு புடம் போட்டு
எட்டாவது புடத்தின் மருந்தைத்
தேங்காய்க் குள்ளே அடைத்து சித்திர
நாடி வீட.க. கூடப் போட்டுக் கிணக்கு
நிலத்தில் சோதிப் பாளை வாட்டு மூடி
லேகு புடம் போட்டு எடுத்தன்றி
அவ்வஸ்துவை யெல்லாம் இஞ்சிச்சாறு
விட்டரைத்துப் பத்து நாளரைத்துப்
பிறகு மிளகு பிரமாணம் உண்டை
பண்ணி ஒரு உண்டை வெண்ணெயில்க்
கொள்ளவும். வாத சுரத்துக்கு முலைப்
பாலில்க் கொள்ளவும். பித்த சுரமானால்
தேனில்க் கொள்ள: சிலேட்டும சுரம்
போமல்லாமல் இன்னாயங் கதிரே வகை
வகையாய்க் கொள்ளச் சகல சுரமுந்
தீரும். பத்தியம் பாலுஞ் சோறும் தியருமாகும்.

கிரந்தி தைலம்:

முடிசாரணம்:

ரசம் பல. 1. கொட்டை கச்சியாலிட்டு
மஞ்சள் பொடியால் மத்தித்து வெய்யி-
லிலே ஒருநாழிகை வைத்துப் பிறகு
மஞ்சள் பொடி உலத்திப் போட்டு
ஒரு பலக் குருவையரிசி கப்பி நாய்
நனைச்சு முருந்து சீலையால் முறுக்கிப்
பிழிந்து பிறவிலே நெய்யம் ரசமும்
போட்டு சீரணையானையைக் கசக்கி
சுக்கே வெய்யிலில் வைத்து பிரம் துலக்கி
டப் போட்டு. கோமயம் பலம். 4-
போட்டு பிசைந்து அப்படிக் காக்கிற
பரியந்த மொன்றாய்பிசைந்து ஒரு
போதக்கி விடைக்கட்டு. இதிகாலடம்
உச்சி சாயந்தரம் ராத்திரி இத்தம்
ணாறு விட. கொள்ளவும். பிப்படி
மூன்று நாள் கொள்ள நாவாதான்
வாயக் கட்டும் அதற்கு ~~[illegible]~~
வெல்லம் பட்டை முதலாகத் திருணைப்
பட்டை. இவை காச்சி கொப்பளிக்கவும்
உள்ளுக்கு பசுவின் பால் குடிக்கவும். ஒன்று
விட்டு ஒருநாள் விளக்கெண்ணை தேய்த்து
முழுகவும். பன்னிரண்டு நாள் பிந்தப் பொடி
வெய்யில் பாலுண்டு தலைமேலே வைத்துப்
புகை போடவும். கிரந்தி தைலயந் தீரும்.

ஒருசேர் ஓமம் சட்டியிலே போட்டு
கையாந்தகரைச் சாறு விட்டு ராத்திரி
முப்பது நாழிகை நேரம் ஊற வைத்துக்
காலமே அடுக்களையிலேக் காயப் போட்டு
இப்படி நாற்பது நாளூறப் போட்டு
நிழலிலே காயப் போட்டு ஒருசேர் வெள்-
-ளுள்ளி உரித்து சிறுக்கீறுக. அரிசிக்
காய வைத்து பஞ்சலவணம். சுக்கு. மிளகு.
வகைக்குப் பலம்-ரு. ஒரு சட்டியிலே
போட்டு தேசிச்சாறு விட்டு உலர்த்தி
உரலிலிடித்து வடிகொண்டு அதனை
தாளிசபத்ரி தேசாவரம். மஞ்சள்.
அதிமதுரம். வால்மிளகு. அக்கிராக் காரம்.
வாய்விளங்கம். ஜாதிபத்ரி. வகைக்கு
பலம்-க. இடித்து பிடித்து வடித்துக்
கொண்டு முன் தாளிக்க கலந்து
வெருகைப் பிரமாணம் கொள்ள
உடனே லோக செந்தூரம் கலந்து
தேன் சர்க்கரையால் அனுப்பானம்
பண்ணிக் கொள்ளவும். அக்கினி-
-மந்தம். கிராணி. காமாலை. மூர்ச்-
-சில், பாண்டு. சிலவாயு அந்திரம்.

பஞ்சதீபாக்கினி கிரணம்:-

பிரண்டைப் பலம் - ௨ய. இந்துப்பு,
கல்லுப்பு. வளையலுப்பு. பொட்டிலுப்பு.
வகைக்குப் பலம் - ௧. சீமம் பலம் - ௨ய,
பானையாலே பிரண்டையான் கணுத்தள்ளி
அரிந்து போட்டு அதிலே அந்த மருந்-
தெல்லாம் போட்டு கருங்கொள்ளப்
பலம் - ௨ - முருங்கை கிடப் போட்டு
பிரண்டைக் கிழங்குக். காட்டுக் கருணைக்
கிழங்கு. வெள்ளைச் சாரணை வேர்,
குப்பைமேனி வேர். வேளை வேர்.
காவளை வேர். எருக்கம் பட்டை,
மாவிலிங்கப் பட்டை வகைக்குப்
பலம் - ௧, இருக நறுக்கி பானை
மருந்துடனே கிடப் போட்டு எருமைமோர்
பதக்கு விட்டு அந்தமோர் தண்ட
யெரியவிட்டுக் கொள்ளைத் தள்ளி
மாறு மருந்தெல்லாம் காயவைத்து
பொடித்து வைத்துக் கொண்டுச். சீரகம்,
திரிகடுகு. வாய்விளங்கம், அரத்தை,
தேசாபரம், வகைக்கு பலம் - ௧. பெருங்
காயம் [illegible], யெல்லாம் காயவைத்து

அரைத்து வடித்துக்கொண்டு எல்லாத் தோஷங் கலந்து வெருகடிப் பிரமாணம் பசுவெண்ணெயில் கொள்ள வாதம். உஷ்ணவாயுவுந் தீரும். தேனில் கொள்ள அக்கினிமந்தந் தீரும். நெய்யில் கொள்ள மேகரோகந் தீரும்.

அஷ்டாதிச் சூரணம்:-

நாகவேளை கண்டங்கத்திரி. இரு காஞ்சோரி, மாவிலிங்கப்பட்டை வன்னி[illegible] [illegible], முத்தக்காசு. தேனை வேர். சாரணைவேர், சித்திரமூலம். நெருஞ்சி வகைக்குப் பலம்-2. இஞ்சிக்கு. கருஞ்சீரகம், திரிகடுகு, பலம்-2. சோம்பு. பஞ்சலவணம் வகைக்குப் பலம்-8 சாயம் பலம்-வ. இடித்து வடித்துக் கொண்டு வெருகடிப் பிரமாணந் தேனில் அனுப்பானம் பண்ணிக் கொள்ள கிராணி, அக்கினி மந்தம். பித்த வாயு அந்தீரும்.

அமிர்தச் சூரணம்:-

சீந்தில் சர்க்கரை பலம்-4. திப்பிலி மூலம், சீரகம். சுக்கு, தாளீசபத்திரி, சிறுநாகப்பூ, ஏலம் அரத்தை வால்மிளகு. வாய்விடங்கம் கோஷ்டம் மஞ்சிஷ்டி, வகைக்கு பலம்-த, இலவங்கப்பட்டை கோரோசனை

22. 1. 41.

பக்கம்:- 217

சாதிக்காய், கிராம்பு, சாதிபத்திரி வகைக்கு
௨-கி. யெல்லாம் பொடித்து விழுக்கொண்டு [?]
சூரணத்திற் பாதி சர்க்கரைக் கலந்து
தினம் வெருகடிப் பிரமாணம் கொள்ள
அக்கினி மந்தம், [struck out] உள்ள வாயு வை
வேக ரோக பைத்திய வாயுவுந் தீரும்.

குக்கில் சூரணம்:

குக்கில் பலம்-அ. வெட்டிவேர் தனியாக்
கட்டி ஆடாதோடை யாவை வேப்பம்
பட்டை, கண்டங்கத்திரி, நெருஞ்சியும் [?]
பொடித்துப் பானையிலிட்டு நீர்விட்டு
முன் மருந்தைக் கொள்ளும் நீரும் [?],
பண்ணிக் கட்டி [?] யெரித்து
மருந்தை யெடுத்துக் காய வைத்து சீ
[struck out] · சீரகம், திரிகடுகு, அரத்தை
யேலம், தாளிசபத்திரி, தேசாபநம் [?]
வகைக்கு பலம்-2. பறங்கிப்பட்டை
பலம்-அ. லவங்கப் பட்டை வெள்-
-ளரி, கருகு. ரோகிணி கருந்திரகம்,
லவங்கப் பத்திரி, [struck out]
[illegible] நேமம், வாய்விளங்கம் வகைக்குப்
பலம்-4. யெல்லாம் பொடித்துக் கொண்டு
வெருகடிப் பிரமாணம் தேனிற்
கொள்ளவும். இதை மாத்திரை பண்ணியும்

தேன் பலம் - அ. சிக்கரை பலம் - அ. அரைத்துப் பாக்குப் பிரமாணம் உண்டைப் பண்ணி ஒரு பொழுதைக்கி ரசகற்பூரம் விராகனிடை - கு ஒரு மாத்திரை யுடனே கலந்து கொள்ளவும். கிரந்தி ஆனையானால் ரசகற்பூரம் வைக்க-வும். ஆனையானால் கெந்தகம் பற்பம்-பண்ணி பணவிடை மாத்திரை சேர்த்துக் கொள்ளவும் தீரும் வியாதி - கிரந்தி மேல்வந்த ஆனை, உஷ்ண வாய்வுடனே வந்த வியாதிகளும் தீரும்.

அமுர்தவல்லிச் சூரணம்:-

சீந்தில் பலம் - அ. அரசம் விரை. சிந்தனைப்-பொடி. செங்கழு நீரதன் செந்தாமரையதன் அல்லியதன். ஆலம் வாரை, பூமிச்-சக்கரைக் கிழங்கு. வடத்திரை, நீர் வள்ளிக்-கிழங்கு. முத்தக்காசு. கருவிச்சம் பூண்டு சிறுவளை. அம்மான் பச்சரிசி, கருடபுவை பூசம், நெல்லிமுள்ளி. நீர்முள்ளி வேரை, நாயருவி. தண்ணீர் விட்டான் கிழங்கு, வாளைக் கிழங்கு. பிரண்டைக் கிழங்கு. வகைக்குப் பலம் - கு. சீரக மிளகு, திப்பிலி. சுக்கு. அதி மதுரம். சாதிக்காய், கிராம்பு. ஏலம். செண்பகப்பூ இவை-

திப்பிலி, சுக்கு. அதிமதுரம், சாதிக்காய்,
கிராம்பு. ஏலம். செண்பகப்பூ. ஆனைத்திப்பிலி
சாதிபத்திரி. அரேணுகம். தாளிசபத்திரி,
சிறுநாகப்பூ. வாய்விளங்கம். கூகைநீறு,
சிறுமூலம், கோஷ்டம், சித்திரமூலம்,
வெட்பாலையரிசி. குங்குமப்பூ.
கோரோசினை. கடுகுரோகிணி. வகைக்கி
களஞ்சு ரெண்டு எல்லா மிடித்து
வடிக் கொண்டு அந்த மருந்துக்குப்
பாதி சக்கரைக் கலந்து வெருகடிய்
பிரமாணங் கொள்ள இரத்தம்,
கெர்ப்பத்தில் பிறந்த நீர்மேகம்,
பெரும்பாடு. கிராணி, உஷ்ண வாய்வு.
உதிரமேகம். உஷ்ணத்தில் வந்த ரோக
மெல்லாந் தீரும்.

ஏலாதிச் சூரணம்:-

ஏலம் பலம்- ௫, அரத்தை. திப்பிலி,
மிளகு. ஓமம், சீரகம், தேசாபரம், கருஞ்-
-சீரகம். சுக்கு, வகைக்குப் பலம்- ௨,
லவங்கப்பட்டை. லவங்கப் பத்திரி,
சிறுநாகப்பூ. கோஷ்டம், தாளிசபத்திரி,
கூகைநீறு, அதிமதுரம், தாணிக்காய்,
சாதிபத்திரி, வாய்விளங்கம், [illegible]

கோரோசினை, இராம்பு, அரமுறைரேக்கு
முத்தக்காசு, தூதுவளை, கண்டங் கத்திரி,
தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு, நிலப்பனைக்
கிழங்கு, வால்மிளகு, வெட்பாலை-
-யரிசி, வகைக்குப் பலம். கு நல்லா
பொடித்துத் தூளாக்கி வடிகொண்டு
அந்த மருந்துக்குப் பாதி சீக்கரைக்
கலந்து வெருகடிப் பிரமாணம்.
இருதாமண் சேட்டுக் கொள்ள அக்கினி
மந்தம், அரோசிகம், பயித்திய வாய்வு,
உஷ்ண வாய்வு மேல் வந்த வியாதி
எல்லாந் தீரும்.

திப்பிலியாதி சூரணம்:-

திப்பிலி பலம். 1, சீரகம், சுக்கு,
மிளகு, சித்திர மூலம், ஏலம், அரத்தை,
கைநாறு, சாளிசபத்திரி, தேத்தாங்கொட்-
-டை, வாய்விளங்கம், மஞ்சள், வகைக்
பலம். கீ. குங்குமப்பூ, கோரோசினை,
இராம்பு, ஜாதிக்காய், வகைக்கு. வராகனிடை
கீ, எல்லாம் பொடித்து வடிக் கொண்டு தூளிப்
பாதிச் சீக்கரைக் கலந்து லோக செந்தூரம்
கூட ஒரு பலங் கலந்து வெருகடிப்
பிரமாணங் கொள்ள அஸ்தி சுரம்,
பிரமேகம், சுவாசகாசம், கிராணி, அக்கினி
மந்தம், வாய்வுந் தீரும்.

அசுவகெந்தாதிச் சூரணம்:-

அமுக்கிராக் கிழங்கு பலம்-௮, பசுவின் பால்விட்டு சுத்தி செய்து, திப்பிலி, திப்பிலிமூலம், சுக்கு. சீரகம். மிளகு. ஓமம். சித்திரமூலம். யேனை வகையும் வகைக்கு பலம்-௨. தாளிசபத்திரி. சாதிபத்திரி, அரத்தை. கிராம்பு. ஏலம். சிறுநாகப்பூ, கோஷ்டம். அதிமதுரம் வகைக்குப் பலம்-௧, எல்லாம் இடித்து வடிகொண்டு சூரணத்திற் பாதி சர்க்கரை கலந்து தேன் நெய் யனுப்பானத்தில் வெருக-டிப் பிரமாணங் கொள்ள அக்கினி-மந்தம். கிராணிப் பயித்திய வாய்வு, அத்திசாரம். உஷ்ணவாய் வெட்டையில் வந்த வியாதி யெல்லாந் தீரும்.

தாளிசபத்திரிச் சூரணம்:-

தாளிசபத்திரி பலம்-௫, வால்மிளகு. சுக்கு, திப்பிலி. சீரகம். சிறுநாகப்பூ. அரத்தை. [illegible] வாய்விளங்கம். அதிமதுரம். தேசாவரம். கோஷ்டம், கருஞ்சீரகம். கிராம்பு. ஓமம். லவங்கப்பத்திரி. லவங்கப்பட்டை ஜாத்திரான் கொட்டை, கற்கட-சிங்கி. பதினெட்டு வகை-பலம்-௧. எல்லாம் இடித்து வடிகொண்டு பாதிச் சர்க்கரைக்-கலந்து வெருகடிப் பிரமாணங் கொள்ள அத்திசாரங் கிராணி அரோசிகம், யக்ஷ்மம் சுவாசகாசம். உடம்பெரிவு, பயித்திய வாயுவை யனைவைத் தீரும்.

பக்கம் :- ௨0௨.

கோபாலசுனை, கிரந்தி சுனைக்கு புகைப்-பட்டை:-

பரங்கிப்பட்டை. உம. பலத்தைப் பாக்கும் சிவல் போலேச் சிவ மொசி, மொசிக்கைச் சாறில் முப்பது நாளைக் ஊற வைத்து மறுகு காய வைத்து அகல் பலகையாலே போட்டு ஒரு கலசத்தில் மூடி அடைப்பலகைக்கு கிரேன் அஞ்சு யாலவி விட்டுச் சுத்தி வட்டக் குளி வெட்டி. பளியம் பதனித்-தனல் குழி நிறையப் போட்டு அதின் மேலேப் பானையை வைத்துக் குளி-வாயும், பலகைவாயும் புகை போகாமல் சாணியால் அப்பித்-தாம்பாய்க்கு ஒழுக்கின் தொறுக்கு கொல்லிந்து ருத்தியைச் சொருகி சாதிலிங்கம் ௨௨. க. குளித் தனலிட்டு போட்டு குளிமேல் பலகைக்கு இணைத் தென்னைபடிக்கு வைத்து துருத்தியாலே ஊது கிலாலே புகைப் புகைந்து தவாற வழியே போகப் புகைப் பட்டையால் பத்தும் அனைத்து இப்படி சாறிலே உலர்ந்தப் பட்டை-யைத் தாம் பறாண ௨௨. ௨. அரிசிமாவும் ௨௨ கோரோசினை ௨௨ - ௯

மூன்றும் ஒன்றாய் அரைத்துப் பழித்துத்-
தணலில் வைத்துப் புகையேற்றலாம்.
தீய வியாதிக்குக் கண்புகை போடுகிறது
சாதிலிங்கம் வ. 2. கோரோசனை
வ. 2, சாம்பிராணி வ. 2. சித்திர மூலம்
வ. 2, குக்கில் வ. 2. இவ்வகை
யொன்றாய் அரைத்து உண்டை பிடித்துத்
தணலிலே வைத்துக் குழலாகவோ
திரியாகவோ ஊதிப் புகையேற்றவும்.
இதுவல்லாமலும். சாதிப் பத்திரி,
நிலப் பனைக் கிழங்கு. கோரோசனை
வெள்ளறுகு
சித்திர மூலத்துக் கொடி.
சிவனார் வேம்பு,
காட்டாத்திப் பட்டை,
இவ்வகை கூட்டியும் புகையேற்றலாம்,
சாதிலிங்கப் புகைக்குப் பலியாகாது
உப்பு வருத்தச் சின்னே கூடவும்.
மற்ற மருந்துக்குப் புகை யொரு நிறைப்
பட்டைக் கிழங்கு தந்து கொள்கிறார்
களில் கிரப்பான் பண்டை மெல்லாஞ்
சாப்பிடவும். மறுபத்தியம்.
உடம், வெதுவாள்ளுகை உப்பு முதனொன்
றாமாகாது.

காந்தக் குளிகை:-
மேகம் இருபத்தொன்றுக்கும்:-

காந்தக் குழிகை. தேற்றான் கொட்டை
பருத்திக் கொட்டை. வெண்குன்றிச்சு வாதினை
மிளகு. வெள்ளம்பிசின். நெல்லி முள்ளி,
மரமஞ்சள் இவை சமன் இடித்து காடி
வார்த்தரைத்து பாக்களவு உண்டை பண்ணி
தேனிலே மோரிலே கொள்ளவும்.
இருபத்தொரு மேகமுந் தீரும்.

பிரமியத்துக்கு:-

முத்தின செம்பரத்தி யானை ஒரு பிடி
கொண்டுவந்து பதச்சட்டியிலே இடக்கத்
தக்கதாக காடி வார்த்து அதிலே அந்த
யானையைப் பிசி மசிங்காமல்
ராத்திரிக்குப் பனியிலே வைத்துக்காலமே
அந்த யானையைக் காடியிலேப்-
பிசைந்து பார்த்துக் கொண்டு ஒரு பல
சர்க்கரைக் கலந்து ஆறு பொழுது
இருக்கவும். பால். புகையானைத்விரக்ஷ
பசுவின் பால். இளிச்சர்க்கரை திரித்திர-
-பெரிப் பத்தியத்துக்க இருக்கவும்.

நெருப்புப் பட்டப் புண்ணுக்கு:-

அரத்தை. முள்ளை, வேம்பாடல்,
அதிமதுரம். செங்கரந்து. உருத்திரப்
பனியங் கொட்டைத் தோல்

நெருப்புப் பட்டப் புண்ணுக்கு:-

அரத்தை முலை வெம்பாடல்
அதிமதுரஞ் செஞ்சாந்து
உரத்தப் புளியங் கொட்டைத் தோல்
உருப்புடன் கோஷ்டம்
யாத்த சாத்திரப் பேதி
யாவையோர் நிறை கொண்டெண்ணெயிலே
உரத்த தீயால் உருபிதமோம்
புண்ணு முலர்ந்திடுமே.

வயிற்றுக் கடுப்புக்கு:-

நற்சீரகத்தை அரைத்துத் தான் பண்ணிச் சீனி கலந்து விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து தின்னத் தீரும்.

ரச வைரோசனம்:-

வெங்காயம் பட்டை, திருகு கள்ளி ஆவின் பாலில் அவித்து உலர்த்திக் கால்க் கிண்ணப் பாக்கிடனே தின்னக் கொடுக்க வயிறு மெத்தக் கழிந்தால் பசுவின் பாலுஞ் சோறு முண்ணவும். சந்தனம் பூசவும்.

பீனிசத்துக்கு:- சீந்தில், தாதுவளை, சிவனார் வேம்பு, நிலவேம்பு, குறும்பனை, பொன்னாங்காணி, இலக்குமின் வேர்

23.1.91

தாமரை, சித்திரமல்லி, முந்திரக்காசி, பூது
வெல்லாடம் பாலாட்டு ஊற வைத்துக்
கஷாயம் போட்டு நீர் அஞ்சு சேரண்டான
பிறகு வடித்துக் கொண்டு அதிப் போது
முன்னே பசிவான் நெய் காள். உ
நல்லெண்ணை, வெப்பம் பட்டைச்சாறு,
உலாட்டு சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு,
கோஷ்டம், ஏலம், அதிமதூரம், மயட்டு
வசம்ப, வெள்ளெள்ளி, கிர்கடக சிங்கி
நெல்லி, பூலவெலி, கிராம்பு, வசுவாசி,
நிர்யூரல், வெண்ணை, மோதகம்-
பச்சிலை, கிச்சோலம், கருஞ்சீரகம்,
நற்சீரகம், கொத்தமல்லி, சடாமஞ்சி,
அரத்தை, கடுகுரோகணி, யாதுவைல்லாம்
போட்டுக் காச்சி உள்ளேரக் கொள்ள
பிணிசந் தீரும்.

நீரணிக்கு வாங்க பற்பம்:-

காரியம் பலம் ரெண்டு, சிறுகச்
சிறுக, நறுக்கி ஒருசட்டியாலே ஆடா
தோடையானை பரத்து அது மேலே
காரியம் நறுக்கினதை வைத்து மேலு
மிந்த யானை பரத்து சட்டியாலே
மூடிக் கிழ மேலும் வறகிட்டு டொக்கு
ஏராடம். அந்தநீரைப் பிங்கானிலடைத்து

வைத்துக் கொண்டு தீநுனிக்குச் செம்பரத்தம் பூ - க்கொண்டு வந்து பட்டையை வைத்துப் புளித்த சாற்றில் பற்பம் தாவிக் கொடுக்க புறத்துக்குக் கிஷாயம் - ஆவாரை வேர், முசுட்டை வேர். பங்கம்பாளை வேர். நாவல் பட்டை. அரசம்பட்டை. பூங்கம்-பட்டை. தேத்தான் பட்டை, ஆலம்பட்டை, ஆவாரை விரை. வாளச்சிண்டி. தேத்தான் கொட்டை. கடலிராஞ்சிப் பட்டை, கருவேலம் பட்டை, புசுப்பைப் பட்டை. விளாம்பட்டை. வெள்வேலம்-பட்டை. திரிபலை. வகைக்குக் கழஞ்சு இ. பொருளை நீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சிக் காலமே நாற்பது நாள்க் கொள்ளவும்.

காமாலை சோகைக்கு :-

இருப்பன் நீர், தயிர், தேன், கள், நீர், நெய்ய. யாதுகள் போலும் சிகப்பு வெளுப்பு நீலம், போலும் பச்சை போலும் உப்பப் போலும், பலம் பலவிதமாய் விளைந்த நீர் நிறங்களை மாறும். கல் கொம்பு உரைத்துப் பார்க்கவும். சிவக்குறை ஈ வறுத்து புளியங் கொட்டை யளவு தின்ன நெல்லி உரிக்குப் பாக்களவு கூட்டி பசுவின் பாலிலே மூன்று நாளைக்கு உண்டியாகக் கொடுக்கவும். பத்தியம் - கைப்பு - புளிப்பு தவிரவும். காமாலை சோகை தீரும்.

உள்க் காய்ச்சலுக்கு:

முருங்கையிலை. மணத்தக்காளியிலை
தூதுவளையிலை. தும்பையிலை. வகைக்குப்
பாக்களவு யரைத்துப் பண்ணைவேர்
யரையளவு சேர்த்து வெண்ணீரிலரைத்து
அந்தி சந்தி கொடுக்கவும். இருவாரத்துக்
குடுப்பக் கண்டால் வெளியிலை ஒரு
தேங்காயளவு, சிரகம். வெள்ளைக்கடு-
கு - உள்ளிப் பலம்-2. அரிசிப்-
பச்சரிசி. உமிபடிகால் கொண்டு:
தண்ணீர் வாட்டு காலப் படியாய்க் காய்ச்சிக்
கொடுக்கவும். வெண்ணீரால் வத்து
சோறு கரைத்து பிறகெனிக் கொடுக்கவும்.

மாந்தக் கணைக்கு:
சாதிக்காய். சாதிப்பத்திரி. கிராம்பு, ஏலம்
மிளகு. அஞ்சுபிமண் கூட்டி முடிந்து
வெலிப் பிஞ்சி பேய்ப் பாகி
சோற்றி நாய்வேளை வகைக்கு ஒருபிடி
குழைத்து நசுக்கி தண்ணீர் வைத்து முடிந்த
மருந்தையதிலே போட்டு கிஷாயம் கால்
படியான பிறகு பாலைக் கிருந்தியரைத்து
காசளவு உண்டைபண்ணி நிழலிலுலர்த்தி
வேண்டிய நேரம் வெந்நீரில் ஒரு
உண்டை அரைவில்லை உரைத்துக்
கொடுக்கவும்.

கொள்ளிக் கரப்பானுக்கு:

வட்டக் கிலுகிலுப்பை வேர். வசம்பு, வெள்ளுள்ளி நசுக்கி விளக்கெண்ணெ-யால் சூரியப் படம் வைத்துத் தடவி காதலை உள்ளுக்குக் கொடுக்கவும். அரைப்பு பூட்டு முழுகவும்.

போர மாந்தம். கண்ணுக் குண்டை:

விளக்கெண்ணை. வில்வம் பிச்சம்-பழச் சாறு. நின்னிச் சாறு, நுணையாளைச் சாறு. வகைக்குப் பலவிந்து. கடுகு வெந்-தயம். சீரகம். ஏலம். சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, கிராம்பு. கல் நார், கல் மதம், வெள்ளைச் சீனி. வகைக்கு வீ.கி. கட்டி எரித்துப் பதத்தில் இறக்கி யாருக்குக் திட்டடைக் கொள்ளவும். வாயாலே நுந்தல் கொடுக்கக் கொடுக்கவும், உள்ளி வசம்பு கட்டி நசுக்கிப் பிழிந்து சாறு, வெத்துப்பு போர் மாந்தம் கொடுக்கவும்.

கண்ணுக்கு கோரோசனை:

சின்ன பகப்பது, அதிமதுரம், கோட்டம் ஏலம், மாசிப் பத்தை, வெட்டி வேர், விளாமிச்சம் வேர் சமன் கொண்டு வெட்டி வேர்த் தண்ணீரில் நசுக்கி

அந்தச் சாறு விட்டு அரைத்து கடலைப்-
பிரமாணம் உண்டை பண்ணி நிழலுலர்த்தி
முலைப் பாலில் ஒரு உண்டை கொடுக்க சாவ-
சுரம், கணம், உளை எல்லாந் தீரும்.

__மாந்தம் :-__ பூச்சி தானால்ப் போலே
கிளிஞ்சில் சிணைக்கிளை கொண்டு வந்து
எ. திருனி ஒன்று கூட வைத்து நசுக்கிக்
குடிநீர்க்கி நக்கது கொடுக்கவும்.

__நேத்திர வாய்வுக்கு :-__

நிலவாகைச் சாறு படி-க. நல்லெண்-
-ணை படி- கலந்து மெழுகு பதமாய்
வைத்து முழுகவும். நேத்திர வாய்வு
புகைவிருந்திருக்கின்றதும். கண்ணீர்
வடியாதது எல்லாந் தீரும். எண்ணெ-
-யாடு முழுகின எண்ணை. உப்பும்.
புளி. புகையிலை விடவும்.

__வெண்ணை விறைகிரந்திக்கு :-__

பருத்தி விதை நீர் விட்டுக் கவைத்துப்
பிழிந்து அந்த நீர் விட்டுப் பூம்பாளை
துவைத்து பிடிக்குச் சாறு பிழிந்து
காஸ்ப் பலம் கற்கண்டு போட்டுக்
கொடுக்கவும்.

குன்மத்துக்கு:-

கருஞ்சீரகம் பலம்-2. ஓமம் பலம்-[illegible]. வெள்ளுள்ளி பலம்-15, கையாந்தகரைச் சாற்றில் மூன்று தீரம் நாலு தீரம் புதுப் பானையில் வைத்து உலர்த்தி வெள்ளுள்ளியைத் தேங்காயெரியலாக அரிந்து போட்டு இடித்துச் சூரணம் பண்ணிக் ~~தின்னக்~~ ^கொடுக்க^. குன்மம், பக்கச் சூலை, வாய்வுக் -கட்டு ~~யன் இது~~ வெல்லாந் தீரும்.

தலைப் பாரத்துக்கு:-

நெல்லி முள்ளி. வில்வ வேர், சீரகம். சுக்கு. சித்தர் மூட்டி வேர், நெல்லுப் பொரி இது போட்டுக் கியாழம் வைத்துக் கொடுக்கவும்.

தாளிச பத்திரி சூரணம்:-

தாளிச பத்திரி. சுக்கு. சீரகம், அரத்தை, ஓமம். கருஞ்சீரகம், தேசாவரம் தாதுவனை. ஏலம். திப்பிலி மூலம். வெணைக்கல் பலம்-௧ காயவைத்த சிறுவையில் அதிலே மூந்த மருந்துகளைப் போட்டு மூணு திரம் இடித்துக் கொட்டி யடிச்சு சூரணம் பண்ணிச் சக்கரை யாரண்டு பலங் கலந்து வெருகடிப் பிரமாணங் கொள்ள அக்கினி மந்தம் யாநிலைல் யாது வெல்லாந் தீரும்.

சொறி கடி கால் உடம்பு தடிப்பு நமைமருந்து

உசிலம்பட்டை முத்தினை பட்டையாய்க் கொண்டு வந்து காயப் போட்டு யிடிச்சு ஒரு இத்துப் பட்டை தண்ணீரிலே ஊறப் போட்டு முப்பது நாளிகை கழித்துப் பிறகு அந்தப் பட்டையை பிசையாதப் பழக்க அந்தத் தண்ணீரை ஜீரத்து நேரத்துக்கு கால்படி காலேயரைக்கால்ப் படி அளவறிந்து கொடுக்கவும். மூணுநாள் ரெண்டு நேரமும் கொடுக்கவும்.

பத்தியம்:- வென்னிருக்கு சாதமும். பசுவின் பால். பாசிப்பயறுப். பின்னை யென்றும் ஆகாது. ஒரு மாதத்திக்கி ஒருதரம் ரெண்டு தரம் கொடுக்கவும்.

வயறுக் கடுத்துச் சீதம் கழியறதுக்கு:-

பெருமுட்டைப் பூனாறி நாய் வேளை, நல்லவேளை. திருபுள்ளடி. செப்பு- நெருஞ்சி. கல்லாரை. நல்லாரை அரைச்சு போட்டு வறுத்து சீரகம் மிளகு போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

சுரவ அதிசாரத்துக்கு:-

காட்டாத்திப்பூ. கோரைக்கிழங்கு. குடசபாலைப் பட்டை. அதிவிடையம். பெருமரப்பட்டை. மாதளம்பூ. சுக்கு. சமனாக் கிஷாயம் வைத்துக் கொடுக்கவும்.

அதிவிடையம், அபின், சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, சீரகம், வெந்தையம், ஓமம், ஆயாள்ப் பட்டை, பெருமரத்துப் பட்டை, இலச்சப் பாலைப் பட்டை, ஏலம், களிப்பாக்கு, கோசிக்கட்டி, முந்திரிப் பழம், பேரீச்சம் பழம், கல்நார், கல்மதம், வில்வப் பழச் சதை, மாதளம்பழச்சதை, காட்டாத்திப்பிஞ்சு, இலவம்பிசின், விளாம்பிசின், பனியம்பட்டைத் தோல் மாங்கொட்டைப் பருப்பு, மாம்பட்டை, வால்வேர், வடத்திரங்கொன்றை, வசம்பூலாவேர், அதிமதுரம், வகைக்குக் கழஞ்சு-1. இவைகளைக் கஞ்சாயலைச் சாறுவிட்டரைத்து உருட்டி, துவரைப் பிரமாண உண்டை பண்ணி, நிழலுணர்த்தி அரைப்பாளம்; வயறுக் கடுப்பாக்கு எருவைத் தயாரிக், இரத்தம் சீதம். வெண்காலம் முத்துக்காசு பயத்தும் பட்டு வைத்து அதிலே இருக்கவிடம். நீர்ப்பாட்டுக்கு மாதளைப் பழச்சாற்றில் இருக்கவும். தலைசுரத்துக்கு வெட்டிவேர். வெள்ளம்பிச்சம் வேர் கியாழத்தில் இருக்கவும்.

கிராணி லேகியம் :-

நொச்சிப், பொடுதலை, பிரண்டை,
கிள்ளி. கையாந்தகரை, எருக்கிலை, குப்பை-
-மேனி, சிரகனை, நீர்மேல் நெருப்பு
வகைக்கு படி-1. இடித்து சாறு
குடுனையும் பொதுண்ணாயாகக் குளிசு.
கொத்தக்கயாவே வெள்ளெள்ள மிளச்சிது
பலம்- ஐய, பேரட்டு காடி மாதுளை
ஊமட்டு மோர் மாது நாள். கடுக்காய்,
சுக்கு பலம்- ஐய, மாந்துப்பு பலம்-2,
எல்லா மிதுத்துப் போட்டுத் துளாவி
ஒருக்ணாளி யானைப் கொதியாட்டு எட்டா-
-னாள் பதத்தில் நல்லெண்ணை யரி-
நெய்யரி வொத்துக் கிளைப்பதம்.
பார்த்து மாதுக்க மென பொடி வெப்பினை
மாந்துப்பு. ஏமம். திரிகடுகு. அதிவிடையம்,
சித்திரமூலம். வட்டத் திருப்பிவேர் வகைக்கு
பலம்- ஐ. பெருங்காயம். பலம்-கா-
வெந்து பொடித்து முத்தின லேகியத்திலே
சேர்த்துக் கிளறி தாளிப்பதம் வைத்து
இரண்டு நேரமும் கொள்ள வாய்வுக்
கிராணி. ரெத்தக்கிராணி, முலக்கிராணி,
சீதக்கிராணி அதிசாரம். மேலவாய், பித்த-
பாண்டு பின்னைப் பெருகையால் வந்த

அதிசாரம் வயிற்றுள்ள வியாதி யெல்லாந்
தீரும். கிராணிக்கு பொரித்தலைக் காய் நெரு
ம்பு கொழுந்து நெரும்பு, துளைக்-
-கொழுந்து நெருப்பு நெய்யம் நாக்குரு. வேப்
பிலை கருவேப்பிலைத் தண்டு - ரு.
மிளகு பலம் - க. சீரகம் பலம் - க. வெள்ளுள்ளி
பலம் - உ. யாதுவெல்லாம் பொன்னிறமாய்
வறுத்து நல்லெண்ணெய் படி - ய. சிட்டியல்லாட்டு

சீலைப் பண்ணுக்கு மருந்து:-

இரசக் கற்பூரம். வீரசாலிதி.
கெந்தகம். நெல்லிக் கெந்தகம்.
கார்ச்சோலிதி. இவை கூட்டி வெள்ளை
சாற்றில் அரைத்துப் பூசவும்.

பண்ணுக்குக் குடிக்க குளிகை - மருந்து:-

இரசக் கற்பூரம் காலாக்கு முக்கால்
ஏலரிசி அரைத்து தைலம். சிக்கார
வாட்டனைச்ச குளிகை உருட்டி
அண்டக் காய் பிரமாணம் தண்டு
நேரம் முறைகொள்ளவும்.
மூன்று நாள் மறு பத்தியம். நீர்ச்சோறு
மிளகின்றி கூட்டி உண்ணவும். ஏழா
நாளைக்கு. பத்தியம் முறிக்க மருந்து.
பழுக்காய்ச் சாறு நல்லெண்ணெய் கலந்து தேய்
த்துக் குளிக்கவும். அப்படி மூன்று நாள் குளிக்
கிறவுடன் இந்த மருந்து முறைப்படி
சிரங்கும் அரைச்சு இருக்கவும்.

24.1.91

பக்கம்:- 316.

அந்திர வாயுவுக்கு மருந்து:

கறுப்பு காயம், வெடியுப்பு, கடுக்காய், இந்துப்பு ஒரு பொங்காரம், வெள்-ளைள். காந்தம். இதுவெல்லாம் சமனாக சேர்த்து பொடி செய்து மைந்திரத்தில் அக்கு நீர்விடம் அரைத்து குன்றி மணிப் பிரமாணம் குளிகை உருட்டி நிழலுலர்த்தி கடுக்காய் கஷாயத்தில் சுக்கு கஷாயத்தில் கொடுக்கவும்.

பதரண லேகியம்:

ஓமம், சுக்கு, கண்டம், திப்பிலி, கிராம்பு, கருஞ்சீரகம், சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, தாளிசபத்திரி, இலவங்கப்பட்டை, இலவங்கப்பூ, மதனகாமப்பூ, கசகசா, வால்மிளகு, பனங்கற்கண்டு, பனை வெல்லம், நிலக்கடலை நீர்முள்ளி, வெண்டை, கம்பு, கோதுவரை விளாங்கு, பச்சைபயறு, ஆலம்விழுது, அரசம் விதை, புளியம் விதை, தேற்றாங்கொட்டை, பச்சரிசி வகையொன்றுக்கு ஒரு வராகனிடை கு- மிளகு அஞ்சு வராகனிடை பொன் (வெள்ளையாக) முத்தை வறுத்து வடிகட்டி நெய் இரண்டு பலம் சேர்த்து பதரண லேகியம். சாம தினம்.

ஆந்திரா டோசம் மருந்து:

பெருங்காயம். பொன்காரம். கோட்டை காய் பருப்பு அரிதாரம். வெள்ளை வெங்காயம். களச்சிப் பருப்பு. சாதிக் காய், சாதிபத்திரி வகைக்கு களஞ்சு – உ. கரு நொச்சிச்சாறு, சுதா வரிசாறு கோதுசை வெற்றிலைச் சாறு வகைக்கு ஒன்று சாறும் – பத்தியம் மத்தியானம் பால் சோறும். சாயங்காலம் மோரு – காச்சி உப்பு கலம். மீந்துப்பாக்கு – வைத்து கொள்ளலாம்.

௩. சின்னிக்கி அஞ்சனம். விளை:–

வேப்பெண்ணை, புங்கெண்ணை கொட்டு. கொட்டன்னை பசுவின் நெய். வகைக்கு – படி. முருங்க மொட்டை படி. கொம்புட்டை. ய – மச்ச வ. சாதிலிங்கம் வசம்பு. கெந்தகம் நாபி. மிளகு. திப்பிலி ஆனைத் திப்பிலி லவங்கம். கோர – வாழும். மூது வகைக்கு கிராசன்டை – ஒ சாத்திர மேலி – சா. எருக்கன் பால், சிறுக் கள்ளி, படர்கள்ளி, முள்ளிக் கள்ளி மூது பால் உளக்கு மேலிலை பால் கீரைப்பால் ஆத்தி வேலியாலை வெள்ளை வெங்காயம். கோரைக்கிழங்கு, இந்துப்பு காயம், சிறுதேக்கு. சுக்கு. திப்பிலி. கொய்யக்கொழுந்து

வாய் அக்கி :-

பெருங்காயம் - அஞ்சு வகை சுட்டு, எருக்கம் பூ - அயமோதகம், கல்சுண்ணம், வெள்ளைக் காரம் இது வகைக்கு கோ - தாக்கம் 6. இந்த மருந்துகளுக்குச் சமன் புளியம் பொடி தேன் - அனுபானம்.

கடுக்காய்ச் சூரணம் :- வெண்ணீரில் கொள்ள நெஞ்சு எரிவு பல்லரிப்பல் தீரும். வெய்யிலில் கொள்ள பாரும்பல் தீரும். தேனில் கொள்ள வாய்வு குன்மம் தீரும்.

கொடித்தா வைவை நமக்காரம் பண்ணி தெருவைக் கீழ்க்குச் செடி வளைத்துக் கல்லுச் செவி விக்க மந்திரம். வலது பக்கம் நொந்தால் இடதுபக்கம் வளைத்து வக்க. இடதுபக்க நொந்தால் வலது பக்கம் வளைத்து வக்க மந்திரம். ஓட்டி ஓட்ட ஸ்ரீ மகா தேவனை ஓட்டி ஆவா லோகி ராவா வா குன்றுத் திரியே யெறு சியாய்ச் சிலமாய்க் கிடக்க கிடக்கச் சிவா. யாக்க 25. 21.

மேக நீர்க்கு எண்ணைக்கு மருந்து :-

தேவதாரம் காசிடை 3, வெட்டிவேர் மஞ்சிட்டி காசிடை 3, கோஷ்டம் காசிடை 3, கிராம்பு காசிடை 6, சந்தனம் காசிடை 3

வெடங்காரன் வெண்ணெய்க்கி நாறு
தேய்க்க தெல் வாடிக் கிழங்கு கொள்ளுக்கு - உ,
அஞ்சனக் கல்லு காசிடை - க. சித்திரமாதம்
பலம் - கா. அரும்பிமயில் பலம் - கூ - ரு,
ஸ்ரீவெலிவீராமுச்சம் காசி - கிறு மனை ஏலம்கு -
நாசி - நாறு எடங்காண் வெள்ளம் வச்சி
இருக்கினால் வெள்ளம்யாக்கி யரிச்சி
எருத்து யாப்பலம் இருந் தோட்டி வெரு
யரச்சி குசிராயத்தில் கலக்கி ஸ்ரீராசி எண்ணை
- யும் நாசிடாசும் இட்டு காச்சி மெழுகு
பதம் யாகும் போன்றாக்க மேல உச்சை
வேர் இருவேர் வெள்ளை வேர் பாதிறை
வேர் அதிமதுரம் கோஷ்டம், நன்னாரி
நிலவாகை சீரகம், செந்தமல்லி துவரை
வேர் இரெட்டி காய் ஆனைத் திப்பிலி
நெல்லி முள்ளி முள்ளிக்காய் ஸ்ரீதவனை
பலம் - ரு.

மண்டை யடைக்கு:

சுக்கு, திப்பிலி, நெய் யோடு, வெள்ளி
சிக்கறை தேன் கின்றுடல் விக்கல் யானை
ஸ்ரீ நமன் ஏக்க போயிருக்கும்.

மேலா மாறுக்கு, நாலா மாறுக்கு - கஷாயம்:

சிறு தேக்கு, முந்திரிக்காய் பற்படாகம்,
சிந்தி, காங்கோஷ், திப்பிலியும் சுக்கு
அரி, நிலவேம்பு, ஆடா தோடை

அளகான. கோஷ்டமுடன். வகையாய்க்
கொள்ள நறுமால். நான்மாரல். மூன்றா
மால். நல்லஅிரணம். சின்னிமந்தம்.
திதம். அருமையாய் கழிந்து அருந்து
வோர்க்கு அண்டாது. யேதுசுரமும்
அகது மந்தானே- யிந்த மருந்து வகை
யொன்றுக்கு கழஞ்சி. 2. யிணி முறை
மாறுக்கு ஒப்பைமேன் த் தவளை
ஒருகட்டை பூரு வசம்பு. ளாறு கூரு
மிளகு ளாறு அரைத்து கிளிகட்டி
முறைதுளி பாளிஞ்சி நக்கவும்.

வாதத்துக்கு நசியம்:-

கிராயாகாயம், அரிதாரம். காயா
தைரகம். இந்துப்பு. பேய்ம்பிக்கிச்
சாற்றுடனே பிழிந்து கண்ணிலே
வருவிட்டாய் போகும். போகாமல்
நின்டயயார் மீண்டும் கட்டில்
வந்திடுமே.